

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会常务理事

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育协会副会长
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会常务理事

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 2 个章节

1. 丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's) 000001

2. 丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's)

第1/2页

- [paɪz]
12 PIES
- 馅饼

12个馅饼

[ˈhʌzbəndz] [laɪk] [best]
HUSBANDS LIKE BEST
丈夫们 喜欢 最好的

丈夫们最喜欢的

[ænt] [ˈdʒɛniːz] [ˈresəpi] [bʊk]
AUNT JENNY'S RECIPE BOOK
阿姨 珍妮的 食谱 书

珍妮阿姨的食谱

[ˈkɑːpraɪt] - — [ˈlevər] [ˈbrʌðərz] [ˈkʌmpəni] — [nuː] [jɔːk] , [nuː] [jɔːk]
Copyright 1952 — Lever Brothers Company — New York , New York
版权 - — 杠杆 兄弟 公司 — 新的 约克 , 新的 约克

版权所有 1952 年——利华兄弟公司——纽约州纽约市

[naʊ] [ˈeniwʌn] [kæn; kən] [meɪk] [paɪz][tuː; tə] [pərˈfek(ə)n] [wɪð; wɪθ] [spraɪz] - [ˈwɔːtər] - [wɪp] - [ˈmeθəd] !
Now anyone can make pies to perfection with Spry's ' Water - Whip ' Method !
现在 任何人 能 制作 馅饼 到 完美 和 斯普里 - 水 - 鞭 - 方法 !

现在，任何人都可以使用 Spry 的“水打发法”做出完美的馅饼！

- [dɪr] [frend] :
' **Dear Friend** :
- 亲爱的 朋友 :

亲爱的朋友：

[hɪr] [ɪz][maɪ] [njuɪst] [spraɪ] [ˈkʊkbʊk] , [wɪð; wɪθ] - [ˈresəpɪz][fɔːr; fər] [ˈbjʊːtɪf(ə)l] [paɪz] .
Here is my newest Spry cookbook , with 12 recipes for beautiful pies .
这里 是 我的 最新 轻快 食谱 , 和 - 食谱 为了 美丽的 馅饼 .

这是我的最新 Spry 食谱，里面有 12 种美味馅饼的食谱。

[aɪm][soʊ][glæd][juː; jʊ] [sent] [fɔːr; fər][,aɪˈtiː] , [ænd; ənd][aɪ][hoʊp] [juːl] [traɪ] [ˈevri] [wʌn][ʌv; əv][ðəm; ðəm] !
I'm so glad you sent for it , and I hope you'll try every one of them !
我是 所以 高兴的 你 发送 为了 它 , 和 我 希望 你会 尝试 每一个 一 的 他们 !

我很高兴你寄来了这些，希望你能每样都尝尝！

[ðeə(r)] [ˈresəpɪz][juː; jʊ][kæn; kən] [dɪˈpend] [ɑːn] ,
They're recipes you can depend on ,
它们是 食谱 你 能 依赖 在 ,

这些都是值得信赖的食谱。

[brɪˈkeɪz, brɪˈkɔːz] [ðeɪv] [bɪn] [ˈtestɪd] [ˈoʊvər][ænd; ənd][ˈoʊvər] [əˈgen] [ɪn][ðə; ði] [ˈlevər] [test] [ˈkɪtʃɪnz] .
because they've been tested over and over again in the Lever Test Kitchens .
因为 他们有 到过 测试 超过 和 超过 再次 在 这 杠杆 测试 厨房 .

因为它们已经在 Lever 测试厨房中反复测试过了。

[wɒts] [mɔːr] , [ðɪs] [bʊk] [ɪz] [tʃɑːk] - [fʊl] [ʌv; əv] [trɪks] [ðæt] [wɪl] [meɪk] [paɪz][ðə; ði] ['iːziɪst] [θɪŋ]
What's more , this book is chock - full of tricks that will make pies the easiest thing
是什么 更多的 , 这 书 是 冲击 - 满的 的 技巧 那 将要 制作 馅饼 这 最容易 事物
[juː; jʊ] [beɪk] !
you bake !
你 烤 !

更重要的是, 这本书里充满了各种小技巧, 能让做馅饼成为你烘焙的最简单的东西!

[ðeəz; ðəz][ðə; ði] ['iːzi] ,
There's the easy ,
有 这 简单的 ,

最简单的方法是.....

[kwɪk] [sprɑɪ] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈmeθəd] [ðæt] [teɪks] [ɔːl][ðə; ði] [ˈgeswɜːrk] [aʊt][ʌv; əv][ˈpaɪ,kreɪst][ˈiːv(ə)n]
quick Spry “ Water - Whip “ method that takes all the guesswork out of piecrust even
快的 轻快 “ 水 - 鞭 “ 方法 那 需要 全部 这 猜测 出去 的 派皮 甚至
[fɔːr; fər] [brɪˈɡɪnərz] .
for beginners .
为了 初学者 .

快速简便的“水打发”方法, 即使是初学者也能轻松制作派皮, 无需猜测。

[ðeəz; ðəz][æn; ən] [ɪmˈpruːvd] [ˈstændərd][ˈpeɪstri] [ˈresəpi] .
There's an improved standard pastry recipe .
有 一个 改进 标准 糕点 食谱 .

有一种改良后的标准糕点配方。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [ˈdʌzənz] [ʌv; əv] [hɪnts] [fɔːr; fər] [ˈroʊlɪŋ] , [ˈdekəreɪtɪŋ] — [ˈiːv(ə)n] [ˈfriːzɪŋ] — [paɪz] .
There are dozens of hints for rolling , decorating — even freezing — pies .
那里 是 几十个 的 提示 为了 滚动 , 装饰 — 甚至 冷冻 — 馅饼 .

关于如何擀派、装饰派, 甚至如何冷冻派, 有很多技巧和建议。

[wʌnz] [juːv] [traɪd] [ðiːz] ['iːzi] , [ˈsɪmp(ə)] [ˈmeθədz] , [juːl] [fiːl] [laɪk] [ˈmeɪkɪŋ] [paɪz][ænd; ənd] [tɑːts]
Once you've tried these easy , simple methods , you'll feel like making pies and tarts
一次 你已经 尝试 这些 简单的 , 简单的 方法 , 你会 感觉 喜欢 制作 馅饼 和 蛋挞
[mʌtʃ] [mɔːr] [ˈɔːf(ə)n] ,
much more often ,
很多 更多的 经常 ,

一旦你尝试了这些简单易行的方法, 你就会更频繁地想做馅饼和挞了。

[aɪ] [noʊ] .
I know .
我 知道 .

我知道。

[ænd; ənd][wʌn] [ˈmembər] [ʌv; əv][jʊr; jər][ˈfæməli][ɪz][ˈɡoʊɪŋ][tuː; tə][biː; bi] [ɪˈspeʃəli] [ˈhæpi] — [ˈnɪrli]
And one member of your family is going to be especially happy — nearly
和 一 成员 的 你的 家庭 是 去 到 是 尤其 快乐的 — 几乎
[ˈevri] [mæn] [lʌvz] [paɪ] !
every man loves pie !
每一个 男人 爱 馅饼 !

你的家人中会有一位特别高兴——几乎每个男人都喜欢吃馅饼!

[ðen] [ɡɪv] [hɪm; ɪm][paɪ][tuː; tə][hɪz; ɪz] [ˈhɑːrts] [ˈkɑːntent] !
Then give him pie to his heart's content !
然后 给 他 馅饼 到 他的 心脏的 内容 !

那就让他尽情享用馅饼吧!

[ˈeni] [wʌn] [ʌv; əv] [ði:z] [ˈresəpɪz] [ɪz] [ʃər] [tu:; tə] [bi:; bi] [paɪ] [tu:; tə] [hɪz; ɪz] [ˈlaɪkɪŋ] — [ðeɪ] [wɜ:ɹ; wər] [ˈtʃoʊzn]
Any one of these recipes is sure to be pie to his liking — they were chosen
任何 一 的 这些 食谱 是 当然 到 是 馅饼 到 他的 喜欢 — 他们 是 选定
[brˈkəz, brˈkɔ:z] [ðeə(r)] [ðə; ði] [paɪz] [ðæt] [sɜːˈveɪz, ˈsɜ:ˌveɪz] ,
because they're the pies that surveys ,
因为 它们是 这 馅饼 那 调查 ,
这些食谱中的任何一款都肯定能让他满意——之所以选择它们，是因为它们是调查中最受欢迎的馅饼。

[ˈri:sɜ:rtʃ] , [ˈletərz] [ɪn] [maɪ] [meɪl] [ʃoʊ] [moʊst] [men] [laɪk] [best] .
research , letters in my mail show most men like best .
研究 , 信件 在 我的 邮件 展示 最多 男人 喜欢 最好的 .
研究和邮件中的信件显示，大多数男性最喜欢。

[soʊ] [brˈɡɪn] [ˈeniwər] — [rʌn] [jʊɹ; jər] [oʊn] [ˌpɑ:pjuˈlærəti] [ˈkɑ:ntest] — [si:] [wɪtʃ] [paɪ] [wɪnz] [wɪð; wɪθ]
So begin anywhere — run your own popularity contest — see which pie wins with
所以 开始 任何地方 — 跑步 你的 自己的 人气 竞赛 — 看 哪个 馅饼 胜利 和
[hɪm; ɪm] !
him !
他 !
所以，不妨从任何地方开始——举办一场人气竞赛——看看哪块馅饼最受他欢迎！

[sɪnˈsɪrli] [jɔ:ɹz] ,
Sincerely yours ,
真挚地 你的 ,
您忠诚的，

[ænt] Jenny1
Aunt Jenny1
阿姨 Jenny1
珍妮阿姨1

[ˈri:gl] [kri:m] - [ɑ:n] - [ˈtʃɔ:klət] [paɪ]
REGAL CREAM - ON - CHOCOLATE PIE
尊贵 奶油 - 在 - 巧克力 馅饼
皇家奶油巧克力派

[məˈki:ə] [beɪkt] “ [ˈwɔ:tər] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .
制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Soften1 [ˈti:spu:n] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [koʊld] [ˈwɔ:tər] .
Soften1 teaspoon gelatin in 2 tablespoons cold water .
Soften1 茶匙 明胶 在 2 汤匙 寒冷的 水 .
将1茶匙明胶用2汤匙冷水软化。

Melt1 [ɑ:z] .
Melt1 oz .
Melt1 盎司 .
融化1盎司。

[ˈtʃɔ:klət] ([kʌt] [ɪn] [ˈpi:sɪz]) [ɪn] 1¼ [kʌps] [mɪlk] [ɪn] [tɑ:p] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈboɪlər] ;
chocolate (cut in pieces) in 1¼ cups milk in top of double boiler ;
巧克力 (切 在 件) 在 1¼ 杯子 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ;
将巧克力（切成小块）放入双层蒸锅上层的 1¼ 杯牛奶中；

[blend] [wɪð; wɪθ] [ˈroʊtəri] [eg] [ˈbi:tər] .
blend with rotary egg beater .
混合 和 旋转 蛋 击打者 .
用旋转式打蛋器搅拌。

Mix½ [kʌp] [ˈfʊgər] , [tuːtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈkɔːrnstɑːrtʃ] , ¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] .
Mix½ cup sugar , 2 tablespoons cornstarch , ¼ teaspoon salt .
Mix½ 杯子 糖 , 2 汤匙 玉米淀粉 , ¼ 茶匙 盐 .

将½杯糖、2汤匙玉米淀粉、¼茶匙盐混合。

[eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ˈtʃɔːklət] [ˈmɪkstʃər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , [ðen] [kʊk] -
Add to chocolate mixture and cook until thick and smooth , then cook 15
添加 到 巧克力 混合物 和 厨师 直到 厚的 和 光滑的 , 然后 厨师 -
[ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .
minutes longer , stirring constantly .
分钟 更长 , 搅拌 不断地 .

加入巧克力混合物中，煮至浓稠顺滑，然后继续煮 15 分钟，不断搅拌。

Beat3 [eg] [jʊk] [wel] .
Beat3 egg yolks well .
Beat3 蛋 蛋黄 出色地 .

将3个蛋黄充分打散。

[stɜːr] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ˈmɪkstʃər][ˈɪntuː] [eg] [jʊk] , [rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] ,
Stir small amount of chocolate mixture into egg yolks , return to double boiler ,
搅拌 小的 数量 的 巧克力 混合物 进入 蛋 蛋黄 , 返回 到 双倍的 锅炉 ,
[ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] ,
将少量巧克力混合物拌入蛋黄中，放回双层蒸锅中，

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] .
and cook a few minutes longer .
和 厨师 一个 很少 分钟 更长 .

再煮几分钟。

Add1 [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃər] ; [mɪks]
Add1 tablespoon butter or margarine , 1 teaspoon vanilla and gelatin mixture ; mix
Add1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 1 茶匙 香草 和 明胶 混合物 ; 混合
[wel] .
well .
出色地 .

加入1汤匙黄油或人造黄油、1茶匙香草精和明胶混合物；搅拌均匀。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[fəʊld] in3 [ˈstɪfli] [ˈbiːtn] [eg] [waɪts] .
Fold in3 stiffly beaten egg whites .
折叠 in3 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将3个打发至硬性发泡的蛋白拌入。

Whip½ [kʌp] [ˈhevi] [kriːm] [ænd; ənd][fəʊld][ˈɪntuː] [ˈtʃɔːklət] [ˈmɪkstʃər] .
Whip½ cup heavy cream and fold into chocolate mixture .
Whip½ 杯子 重的 奶油 和 折叠 进入 巧克力 混合物 .

将半杯浓奶油打发，然后拌入巧克力混合物中。

- [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pourinto baked pie shell .
- 烘焙 馅饼 壳 .

倒入烤好的派皮中。

[tʃɪl] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .
Chill in refrigerator several hours , or until firm .
寒意 在 冰箱 一些 小时 , 或者 直到 公司 .

放入冰箱冷藏数小时，或直至凝固。

[wen] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːrv] , [wɪp] [wʌn][kʌp] [ˈhevi] [kri:m] [ænd; ənd] [sprɛd] [ˈoʊvər] [ˈfɪlɪŋ] .
When ready to serve , whip 1 cup heavy cream and spread over filling .
什么时候 准备好 到 服务 , 鞭 1 杯子 重的 奶油 和 传播 超过 填充 .
准备上菜时, 将 1 杯浓奶油打发, 涂抹在馅料上。

Sprinkle1 [kʌp][ˈɡreɪtɪd] [freɪ] [ˈkoʊkənʌt] ([ɔːr][ˈfɹɛdəd, ˈfɹɛɪd] [məɪst] [ˈkoʊkənʌt]) [ˈoʊvər] [kri:m] [ænd; ənd]
Sprinkle1 cup grated fresh coconut (or shredded moist coconut) over cream and
Sprinkle1 杯子 磨碎的 新鲜的 椰子 (或者 碎 潮湿 椰子) 超过 奶油 和
[ˈdekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [kəːlz] [ʌv; əv] [ˈeɪvd] [ˈtʃɔːklət] .
decorate with curls of shaved chocolate .
装饰 和 卷发 的 剃光 巧克力 .
在奶油上撒上 1 杯磨碎的新鲜椰丝 (或切碎的湿椰丝), 并用巧克力碎屑装饰。

[ki:p] [tʃɪld] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪz] [sɜːrvd] . [tuːˈtuː]
Keep chilled until all is served . 2
保持 冷藏 直到 全部 是 服务 : 2
冷藏保存, 直至全部上桌。2

[di:p] - [dɪʃ] [ˈbluːberi] [paɪ]
DEEP - DISH BLUEBERRY PIE
深的 - 盘子 蓝莓 馅饼
深盘蓝莓派

- [doʊ] , [ˈjuːzɪŋ] [ˈresəpi][fɔːr; fər] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makepie dough , using recipe for “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
- 面团 , 使用 食谱 为了 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .
用“水打发”派皮的配方制作派皮, 见第 19 页。

Mix4 [kʌps] [freɪ] [ˈbluːberɪz] ([ɔːr] [ˈblækˌberɪz] , [ˈræzˌberɪz] , [ˈbɔɪznberi] , [ɔːr] [ˈhʌkəlˌberɪz]
Mix4 cups fresh blueberries (or blackberries , raspberries , boysenberries , or huckleberries
Mix4 杯子 新鲜的 蓝莓 (或者 黑莓 , 覆盆子 , 波森莓 , 或者 越橘
) , ³/₄ [kʌp] [ˈʃʊɡər] ,
) , ³/₄ **cup sugar** ,
) , ³/₄ 杯子 糖 ,
将4杯新鲜蓝莓 (或黑莓、覆盆子、波森莓或越橘)、³/₄杯糖混合,

1½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tæpiˈoʊkəl][ɔːr][ˈflaʊər] , ⅓ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] ,
1½ tablespoons tapioca or flour , ⅓ teaspoon salt ,
1½ 汤匙 木薯 或者 面粉 , ⅓ 茶匙 盐 ,
1.5汤匙木薯粉或面粉, 1/8茶匙盐,

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ˈɑːblɔːŋ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] , - - [eks][sɪks] - [eks][tuːˈtuː] - .
1 teaspoon lemon juice and put in oblong baking dish , 10 ' x 6 ' x 2 ' .
1 茶匙 柠檬 汁 和 放 在 长方形 烘烤 盘子 , - - x 6 - x 2 - .
加入 1 茶匙柠檬汁, 放入长方形烤盘中, 尺寸为 10 英寸 x 6 英寸 x 2 英寸。

Dot1 [ˈteɪblˌspuːn] [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən][ˈoʊvər] [ˈberɪz] .
Dot1 tablespoon butter or margarine over berries .
Dot1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 超过 浆果 .
在浆果上点缀 1 汤匙黄油或人造黄油。

- [doʊ] [ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈrektæŋg(ə)l] ⅓ - [θɪk] .
Rollpie dough into a rectangle ⅓ ' thick .
- 面团 进入 一个 长方形 ⅓ - 厚的 .
将派皮擀成⅓英寸厚的长方形。

[fɪt] [doʊ] [ˈoʊvər] [ˈberɪz] , [ˈmeɪkɪŋ] [ə; eɪ] [krɪmpt] [edʒ] [ænd; ənd] [ˈpresɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][ˈɑːntə] [edʒ] [ʌv; əv]
Fit dough over berries , making a crimped edge and pressing it onto edge of
合身 面团 超过 浆果 , 制作 一个 压接 边缘 和 紧迫 它 到 边缘 的
[dɪʃ] .
dish .
盘子 .
将面团盖在浆果上, 捏出褶皱边缘, 然后将其压在盘子边缘。

- [fɔːr; fər] [stiːm] [tuː; tə] [ɪˈskeɪp] .
Cutslits for steam to escape .
- 为了 蒸汽 到 逃脱 .

开缝以便蒸汽逸出。

- [wɪð; wɪθ] “ [ˈbluːberɪz] ” [ænd; ənd] “ [liːvz] ” [kʌt][frʌm; frəm][ˈpeɪstri] [ˈtrɪmɪŋz] .
Decoratetop with “ blueberries ” and “ leaves ” cut from pastry trimmings .
- 和 “ 蓝莓 ” 和 “ 树叶 ” 切 从 糕点 装饰 .

用酥皮边角料切出的“蓝莓”和“叶子”装饰顶部。

- [haːt][ˈʌv(ə)n] (425°F .)
Bakein hot oven (425°F .)
- 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- - - [ˈmɪnɪts] .
40 - 45 minutes .
- - - 分钟 .

40-45分钟。

- [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈmɪksʔər][ʌv; əv] ½ [kʌp] [mæft] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ¼ [kʌp] [ˈhevi] [kriːm] ,
Servewarm with a mixture of ½ cup mashed cottage cheese , ¼ cup heavy cream ,
- 和 一个 混合物 的 ½ 杯子 捣碎 小屋 奶酪 , ¼ 杯子 重的 奶油 ,

趁热食用，佐以½杯捣碎的乡村奶酪和¼杯浓奶油的混合物。

[wɪpt] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər] , [dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [fjuː][ˈdrɔːps][ʌv; əv]
whipped , 1 tablespoon confectioners ' sugar , dash of salt , and few drops of
鞭打 , 1 汤匙 糖果商 - 糖 , 短跑 的 盐 , 和 很少 滴 的
[vəˈnɪlə] .
vanilla .
香草 .

将奶油打发，加入 1 汤匙糖粉、少许盐和几滴香草精。

[meɪks] [sɪks] [ˈsɜːvɪŋz] . [θriː]
Makes 6 servings . 3
制作 6 份量 . 3

可供6人食用。3

[ˈherɪtɪdʒ] [ˈpʌmpkɪn] [paɪ]
HERITAGE PUMPKIN PIE
遗产 南瓜 馅饼

传统南瓜派

[məkiːən] [ʌnˈbeɪkt] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makean unbaked “ Water - Whip ” Pie Shell , page 19 .
麦肯 未烘焙的 “ 水 - 鞭 ” 馅饼 壳 , 页 - .

Makean 未烘焙的“水打发”派皮，第 19 页。

Mix1½ [kʌps] [kænd] [ɔːr] [kʊkt] [ˈpʌmpkɪn] ([ɔːr] [skwɑːʃ]) , [wʌn][kʌp][ˈfɜːrmlɪ] [pækt] [braʊn] [ˈʃʊgər] ,
Mix1½ cups canned or cooked pumpkin (or squash) , 1 cup firmly packed brown sugar ,
Mix1½ 杯子 罐装 或者 煮熟 南瓜 (或者 壁球) , 1 杯子 牢牢 包装 棕色的 糖 ,

将1.5杯罐装或煮熟的南瓜（或冬瓜）与1杯压实的红糖混合。

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈdʒɪndʒər] , [tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz]
½ teaspoon salt , 2 teaspoons cinnamon , 1 teaspoon ginger , 2 tablespoons
½ 茶匙 盐 , 2 茶匙 肉桂 , 1 茶匙 姜 , 2 汤匙

[məˈlæsɪz] .
molasses .
糖蜜 .

½ 茶匙盐，2 茶匙肉桂，1 茶匙姜，2 汤匙糖蜜。

Add3 ['slɑ:tlɪ] ['bi:tn] [egz] , [wʌn][kʌp] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] , [ænd; ənd][mɪks] ['θɜ:rəli] .
Add3 slightly beaten eggs , 1 cup evaporated milk , and mix thoroughly .
Add3 轻微地 被打败 鸡蛋 , 1 杯子 蒸发 牛奶 , 和 混合 彻底 .

加入 3 个略微打散的鸡蛋、1 杯淡奶，充分搅拌。

- [ʌn'beɪkt] , [ʌn'prɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pour into unbaked , unpricked pie shell .
- 未烘焙的 , 未刺伤 馅饼 壳 .

倒入未烘烤、未戳孔的派皮中。

- [ha:t][ʌv(ə)n] (425°F .)
Bake in hot oven (425°F .)
- 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] , [ɔ:r][ʌn'tɪl] [naɪf] [ɪn'sə:tɪd] [ɪn]'sentər] [kʌmz] [aʊt] [kli:n] .
40 - 45 minutes , or until knife inserted in center comes out clean .
- - - 分钟 , 或者 直到 刀 插入 在 中心 来 出去 干净的 .

40-45分钟，或直到插入中心的刀子拔出时干净为止。

- [ʃɑ:rp] [tʃi:z] [ɔ:r][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tɑ:pɪŋ] [ʌv; əv] [wɪpt] [kri:m] . [fɔ:r]
Serve with sharp cheese or with a topping of whipped cream . 4
- 锋利的 奶酪 或者 和 一个 配料 的 鞭打 奶油 . 4

可搭配味道浓郁的奶酪或淋上鲜奶油食用。4

“ [hɪz; ɪz] ['feɪvərɪt] ” ['æp(ə)l][paɪ]
“ **HIS FAVORITE** ” **APPLE PIE**
“ 他的 最喜欢的 ” 苹果 馅饼

他最爱的苹果派

[meɪk] “ [wɔ:tər] - [wɪp] ” ['paɪkrʌst] , [peɪdʒ] - .
Make “ Water - Whip ” Piecrust , page 15 .
制作 “ 水 - 鞭 ” 派皮 , 页 - .

制作“水打发”派皮，第 15 页。

[dɪ'vaɪd] [daʊ] [ɪn][hæf][ænd; ənd] [ʃeɪp] [i:tɪ] ['ɪntu:][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
Divide dough in half and shape each into a flat round .
划分 面团 在 一半 和 形状 每个 进入 一个 平坦的 圆形的 .

将面团分成两半，分别擀成扁平的圆形。

[roʊl][wʌn][hæf][ə'baʊt] ⅓ - [θɪk] [ænd; ənd][laɪn][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ][pæn] .
Roll one half about ⅓ ' thick and line a 9 ' pie pan .
卷 一 一半 关于 ⅓ - 厚的 和 线 一个 9 - 馅饼 平底锅 .

将其中一半擀成约⅓英寸厚，铺入9英寸的派盘中。

Prepare6 [kʌps] [peəd] , [kɔ:rd] [θɪn] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz] .
Prepare6 cups pared , cored thin apple slices .
Prepare6 杯子 精简 , 核心 薄的 苹果 切片 .

准备6杯去皮去核的苹果薄片。

[ə'reɪndʒ] [hæf][ʌv; əv]['slaɪsɪz][ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .
Arrange half of slices in pastry - lined pan .
安排 一半 的 切片 在 糕点 - 衬里 平底锅 .

将一半的切片放入铺好酥皮的烤盘中。

Mix1 [kʌp] ['ʃʊgər] [[wʌn]] , ¾ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən] , ¼ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg] , ⅓ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ,
Mix1 cup sugar [1] , ¾ teaspoon cinnamon , ¼ teaspoon nutmeg , ⅓ teaspoon salt ,
Mix1 杯子 糖 [1] , ¾ 茶匙 肉桂 , ¼ 茶匙 肉豆蔻 , ⅓ 茶匙 盐 ,

将1杯糖[1]、¾茶匙肉桂粉、¼茶匙肉豆蔻粉、⅓茶匙盐混合，

[wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən][dʒu:s][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][hæf][ʌv; əv]['mɪksɪtʃər]['ʊʊvər] ['æplz] [ɪn][pæn] .
1 teaspoon lemon juice and sprinkle half of mixture over apples in pan .
1 茶匙 柠檬 汁 和 撒 一半 的 混合物 超过 苹果 在 平底锅 .

将1茶匙柠檬汁和一半混合物撒在平底锅中的苹果上。

[ə'reɪndʒ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['slaɪsɪz][ɑ:n][tɑ:p][ænd; ənd][ˈkʌvər][wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˈʊɡər] ['mɪkstʃər] .
Arrange remaining slices on top and cover with remaining sugar mixture .
安排 其余的 切片 在 顶部 和 覆盖 和 其余的 糖 混合物 .

将剩余的蛋糕片摆放在上面，并撒上剩余的糖混合物。

Dot1 ['teɪblspu:n] ['bʌtər] [ɔ:r][ˈmɑ:rdʒərən][ˈoʊvər] ['fɪlɪŋ] .
Dot1 tablespoon butter or margarine over filling .
Dot1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 超过 填充 .

在馅料上点缀1汤匙黄油或人造黄油。

[tɹɪm] ['peɪstri] ['i:v(ə)n][wɪð; wɪθ][pæn] .
Trim pastry even with pan .
修剪 糕点 甚至 和 平底锅 .

将酥皮修整至与烤盘齐平。

- [doʊ] [æz; əz] [brɪˈfɔ:r] [ænd; ənd][leɪ] ['oʊvər] ['æplz] .
Rollremaining dough as before and lay over apples .
- 面团 作为 前 和 躺 超过 苹果 .

将剩余的面团擀开，盖在苹果上。

[tɹɪm] ['peɪstri] ½ - [brɪˈɑ:nd] [pæn] , [foʊld][,aɪ ˈti:] ['ʌndər] ['bɑ:təm] [krʌst] , [pres] ['edʒəz, 'edʒɪz] [tə'geðər]
Trim pastry ½ ' beyond pan , fold it under bottom crust , press edges together
修剪 糕点 ½ - 超过 平底锅 , 折叠 它 在下面 底部 地壳 , 按 边缘 一起
[wɪð; wɪθ][fɔ:rk] .
with fork .
和 叉 .

将面皮修剪出超出烤盘 ½ 英寸，将其折叠到烤盘底部，用叉子将边缘压紧。

[kʌt] ['dekəreɪtɪv] [slɪts][ɪn][tɑ:p][fɔ:r; fər] [sti:m] [tu:; tə] [rɪ'skeɪp] .
Cut decorative slits in top for steam to escape .
切 装饰性的 缝隙 在 顶部 为了 蒸汽 到 逃脱 .

在顶部切出装饰性的缝隙，以便蒸汽逸出。

- [wɪð; wɪθ] ['slɑ:tlɪ] ['bi:tŋ] [eg] [waɪt] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ˈʊɡər] .
Brushpastry with slightly beaten egg white and sprinkle with sugar .
- 和 轻轻地 被打败 蛋 白色的 和 撒 和 糖 .

在酥皮上刷一层略微打散的蛋清，再撒上糖。

- [ha:t][ˈʌv(ə)n] (425°F .) - - - ['mɪnɪts] .
Bakein hot oven (425°F .) 45 - 55 minutes .
- 热的 烤箱 (425°F .) - - - 分钟 .

在高温烤箱（425°F）中烘烤 45-55 分钟。

[[wʌn]] [ɪf] ['æplz] [ɑ:r; ər] ['veri] ['dʒu:si] , [,eɪ di: ˈdi:][wʌn] ['teɪblspu:n] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] [tu:; tə] [ˈʊɡər] ['mɪkstʃər]
[1] If apples are very juicy , add 1 tablespoon cornstarch to sugar mixture
[1] 如果 苹果 是 非常 多汁的 , 添加 1 汤匙 玉米淀粉 到 糖 混合物
[ænd; ənd][blend] ['θɜ:rəli] . [faɪv]
and blend thoroughly . 5
和 混合 彻底 . 5

[1]如果苹果汁水很多，在糖混合物中加入1汤匙玉米淀粉，充分搅拌。5

['dri:mi] [bə'nænə] [kri:m] [paɪ]
DREAMY BANANA CREAM PIE
梦幻般的 香蕉 奶油 馅饼

梦幻香蕉奶油派

[mə'ki:ə] [beɪkt] “ [ˈwɔ:tər] - [wɪp] ” [paɪ] [fel] , [perdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Scald2 [kʌps] [mɪlk] [ɪn] [tɑ:p] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] .
Scald2 cups milk in top of double boiler .
Scald2 杯子 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ；

将2杯牛奶放入双层蒸锅的上层，用热水烫一下。

Mix3 [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈflaʊər] , [tu:ˈtu:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈkɔ:rnstɑ:rtʃ] , ½ [kʌp] [ˈʃʊgər] , ¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt] .
Mix3 tablespoons flour , 2 tablespoons cornstarch , ½ cup sugar , ¼ teaspoon salt .
Mix3 汤匙 面粉 , 2 汤匙 玉米淀粉 , ½ 杯子 糖 , ¼ 茶匙 盐 .
将3汤匙面粉、2汤匙玉米淀粉、½杯糖、¼茶匙盐混合。

[eɪ di: ˈdi:] [ˈgrædʒuəli] [tu:; tə] [ˈskɔ:ldɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] , [ðen] [kʊk]
Add gradually to scalded milk and cook until thick and smooth , then cook
添加 逐步地 到 烫伤 牛奶 和 厨师 直到 厚的 和 光滑的 , 然后 厨师
- [ˈmɪnɪts] [lɔ:ŋgər] ,
15 minutes longer ,
- 分钟 更长 ,
将汤汁慢慢倒入烫过的牛奶中，煮至浓稠顺滑，然后继续煮15分钟。

[ˈstɜ:rɪŋ] [ˈkɑ:nstəntli] .
stirring constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

Beat3 [eg] [jʊʊk] [ˈslartli] .
Beat3 egg yolks slightly .
Beat3 蛋 蛋黄 轻微地 .

将3个蛋黄稍微打散。

[stɜ:r] [ə; eɪ] [smɔ:l] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [hɔ:t] [ˈmɪkstʃər] [ˈɪntu:] [jʊʊk] , [rɪˈtɜ:rn] [tu:; tə] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] ,
Stir a small amount of hot mixture into yolks , return to double boiler ,
搅拌 一个 小的 数量 的 热的 混合物 进入 蛋黄 , 返回 到 双倍的 锅炉 ,
将少量热混合物拌入蛋黄中，然后放回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fju:] [ˈmɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .
and cook a few minutes longer .
和 厨师 一个 很少 分钟 更长 .
再煮几分钟。

Add1 [ˈteɪblspu:n] [ˈbʌtər] [ɔ:r] [ˈmɑ:rdʒərən] , [wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [blend] .
Add1 tablespoon butter or margarine , 1 teaspoon vanilla and blend .
Add1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 1 茶匙 香草 和 混合 .
加入1汤匙黄油或人造黄油，1茶匙香草精，搅拌均匀。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

Slice3 [ɔ:r] [fɔ:r] [bəˈnæənəz] [ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ɪn] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] ; [ˈkʌvər] [æt; ət] [wʌns] [wɪð; wɪθ] [ku:lɪd]
Slice3 or 4 bananas and arrange in baked pie shell ; cover at once with cooled
Slice3 或者 4 香蕉 和 安排 在 烘焙 馅饼 壳 ; 覆盖 在 一次 和 冷却
[ˈfɪlɪŋ] .
filling .
填充 .
将 3 或 4 根香蕉切片，放入烤好的派皮中；立即用冷却后的馅料盖住。

[æt; ət] [ˈsɜ:rvɪŋ] [taɪm] , [wɪp] ½ [kʌp] [ˈhevi] [kri:m] .
At serving time , whip ½ cup heavy cream .
在 服务 时间 , 鞭 ½ 杯子 重的 奶油 .
上菜时，将半杯浓奶油打发。

[dra:p][baɪ] ['ti:spu:n,fʊl] [ɑ:n] ['fɪlɪŋ] [ə'raʊnd][rɪm][ʌv; əv][paɪ] , ['paɪlɪŋ] [rɪ'meɪnɪŋ] [kri:m] [ɪn]['sentər] .
Drop by teaspoonfuls on filling around rim of pie , piling remaining cream in center .
降低 经过 茶匙 在 填充 大约 轮缘 的 馅饼 , 桩 其余的 奶油 在 中心 .
用茶匙将馅料滴在馅饼边缘, 将剩余的奶油堆在中心。

- [ɪn'sɜ:tɪŋ] [tu:'tu:][bə'næənə]['slaisɪz] , ['bʌtərflaɪ] ['fæʃ(ə)n] , [ɪntu:] [kri:m] [æt; ət][tɪp][ʌv; əv]
Decorateby inserting 2 banana slices , butterfly fashion , into cream at tip of
- 插入 2 香蕉 切片 , 蝴蝶 时尚 , 进入 奶油 在 提示 的
[i:tʃ] ['sɜ:rvɪŋ] . [sɪks]
each serving . 6
每个 服务 . 6

在每份甜点的尖端, 将两片香蕉片以蝴蝶状插入奶油中作为装饰。6

[oʊld] - [saʊθ] ['bʌtərskɑ:tʃ] [paɪ]
OLD - SOUTH BUTTERSCOTCH PIE
老的 - 南 奶油糖果 馅饼

南方老式奶油糖果派

[mə'ki:ə] [beɪkt] “ [ˈwɔ:tər] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .

制作烤制的“水鞭”派皮, 第 19 页。

Mix1¼ [klʌps][ˈfɜ:rmli] [pækt] [dɑ:rk] [braʊn] ['fʊgər] , ¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ,
Mix1¼ cups firmly packed dark brown sugar , ¼ teaspoon salt ,
Mix1¼ 杯子 牢牢 包装 黑暗的 棕色的 糖 , ¼ 茶匙 盐 ,

将1¼杯压实的深棕糖、¼茶匙盐混合,

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [ˈwɔ:tər][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪləɹ] .
2 tablespoons water in top of double boiler .
2 汤匙 水 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

在双层蒸锅的上层加入 2 汤匙水。

[bɔɪl] ['oʊvər][də'rekt] [hi:t] [tu:; tə][ə; eɪ] [θɪk] ['sɪrəp; 'serəp] ([ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts]) .
Boil over direct heat to a thick sirup (about 5 minutes) .
熬 超过 直接的 热 到 一个 厚的 糖浆 (关于 5 分钟) .

用明火煮至浓稠糖浆状 (约 5 分钟)。

Blend¼ [klʌp] [mɪlk][wɪð; wɪθ] 4½ ['teɪbəl,spu:nz] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] .
Blend¼ cup milk with 4½ tablespoons cornstarch .
Blend¼ 杯子 牛奶 和 4½ 汤匙 玉米淀粉 .

将¼杯牛奶与4½汤匙玉米淀粉混合。

[eɪ di: 'di:] 1¾ [klʌps] [mɪlk] , [kəm'baɪn][wɪð; wɪθ][hɑ:t]['sɪrəp; 'serəp][ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər][hɑ:t]['wɔ:tər][ʌn'tɪl]
Add 1¾ cups milk , combine with hot sirup and cook over hot water until
添加 1¾ 杯子 牛奶 , 结合 和 热的 糖浆 和 厨师 超过 热的 水 直到
[θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] ,
thick and smooth ,
厚的 和 光滑的 ,

加入1¾杯牛奶, 与热糖浆混合, 隔水加热至浓稠顺滑。

[ðen] [kʊk] - ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
then cook 15 minutes longer , stirring constantly .
然后 厨师 - 分钟 更长 , 搅拌 不断地 .

然后继续煮15分钟, 不断搅拌。

Beat3 [eg] [joʊk] ['slɑ:rtli] .
Beat3 egg yolks slightly .
Beat3 蛋 蛋黄 轻微地 .

将3个蛋黄稍微打散。

[stɜːrɪ] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [hɔːt] [ˈmɪkstʃər] [ˈɪntuː] [eg] [ˈjʊk] , [rɪˈtɜːrɪn] [tuː; tə] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] ,
Stir a small amount of hot mixture into egg yolks , return to double boiler ,
搅拌 一个 小的 数量 的 热的 混合物 进入 蛋 蛋黄 , 返回 到 双倍的 锅炉 ,
将少量热混合物拌入蛋黄中, 然后放回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] .
and cook 5 minutes longer .
和 厨师 5 分钟 更长 .

再煮5分钟。

Add2 [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər] [ɔːr] [ˈmɑːrdʒərən] , ½ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [kuːl] .
Add2 tablespoons butter or margarine , ½ teaspoon vanilla and cool .
Add2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , ½ 茶匙 香草 和 凉爽的 .

加入2汤匙黄油或人造黄油, ½茶匙香草精, 冷却。

- [berkt] [paɪ] [ʃel] .
Pourinto baked pie shell .
- 烘焙 馅饼 壳 .

倒入烤好的派皮中。

[æt; ət] [ˈsɜːrvɪŋ] [taɪm] ,
At serving time ,
在 服务 时间 ,

服刑时,

[wɪp] [wʌn] [kʌp] [ˈhevi] [kriːm] [ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbɔːrdər] [əˈraʊnd] [tɑːp] [ʌv; əv] [paɪ] [ˈliːvɪŋ] [ə; eɪ]
whip 1 cup heavy cream and arrange in a border around top of pie leaving a
鞭 1 杯子 重的 奶油 和 安排 在 一个 边界 大约 顶部 的 馅饼 离开 一个

[θriː] - [ˈsɜːrk(ə)l] [ʌv; əv] [ʌnˈklʌvəd] [ˈfɪlɪŋ] [ɪn] [ˈsentər] .
3 ' circle of uncovered filling in center .
3 - 圆圈 的 裸露 填充 在 中心 .

将 1 杯浓奶油打发, 然后涂抹在派的顶部周围, 在中心留出 3 英寸的圆形未覆盖馅料。

- [hævz] [əˈraʊnd] [ˈfɪlɪŋ] [ɪnˈsaɪd] [kriːm] [ˈbɔːrdər] [ɔːr] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈfɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ˈkɔːrslɪ]
Arrangepecan halves around filling inside cream border or sprinkle filling with coarsely
- 一半 大约 填充 里面 奶油 边界 或者 撒 填充 和 粗略地

[kʌt] [ˈtəʊstɪd] [prɪˈkɑːnz] .
cut toasted pecans .
切 烤过的 山核桃 .

将山核桃对半切开, 摆放在奶油边缘的馅料周围, 或者在馅料上撒上粗切的烤山核桃碎。

[kiːp] [rɪˈfrɪdʒəreɪtɪd] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪz] [sɜːrvd] . [ˈsɛvən]
Keep refrigerated until all is served . 7
保持 冷藏 直到 全部 是 服务 . 7

冷藏保存, 直至全部上桌。7

['krʌmbli] [tɑːp] [ˈæp(ə)l] [paɪ]
CRUMBLY TOP APPLE PIE
易碎的 顶部 苹果 馅饼

酥皮苹果派

[mækiːən] [ʌnˈbeɪkt] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makean unbaked “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
麦肯 未烘焙的 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .

Makean 未烘焙的“水打发”派皮, 第 19 页。

Mix¼ [kʌp] [ˈʊgər] , ¾ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəməŋ] , ⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [fɔːr] [kʌps] [peəd] , [kɔːrd] [θɪn]
Mix¼ cup sugar , ¾ teaspoon cinnamon , ⅛ teaspoon salt , 4 cups pared , cored thin
Mix¼ 杯子 糖 , ¾ 茶匙 肉桂 , ⅛ 茶匙 盐 , 4 杯子 精简 , 核心 薄的

[ˈæp(ə)l] [ˈslaɪsɪz]
apple slices
苹果 切片

将¼杯糖、¾茶匙肉桂粉、⅛茶匙盐和4杯去皮去核的苹果薄片混合。

- ['slaɪsɪz][ɪn][paɪ] [ʃel]
Arrangeapple slices in pie shell
- 切片 在 馅饼 壳

将苹果片摆放在派皮中

Blend¾ [kʌp][ˈfɜːrmlɪ] [pækt] [braʊn] [ˈʃʊgər] , ¾ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər] .
Blend¾ cup firmly packed brown sugar , ¾ cup sifted all - purpose flour .
Blend¾ 杯子 牢牢 包装 棕色的 糖 , ¾ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉 .

将¾杯压实的红糖和¾杯过筛的通用面粉混合。

[kʌt] in⅓ [kʌp] [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən][wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [ˈblendər][ɔːr] [tuː] [naɪvz] [ʌnˈtɪl] [ˈkrʌmbli] .
Cut in⅓ cup butter or margarine with pastry blender or two knives until crumbly .
切 in⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油 和 糕点 混合器 或者 二 刀具 直到 易碎的 .
用糕点搅拌器或两把刀将 ⅓ 杯黄油或人造黄油切入面团中， 直至呈碎屑状。

['sprɪŋk(ə)l][ˈoʊvər] [ˈæplz] .
Sprinkle over apples .
撒 超过 苹果 .

撒在苹果上。

- [ˈmɑːdərətli] [hɑːt][ˈʌv(ə)n] (400°F .)
Bakein moderately hot oven (400°F .)
- 中等程度 热的 烤箱 (400°F .)

在温度适中的烤箱（400°F）中烘烤。

- - - [ˈmɪnɪts] .
30 - 35 minutes .
- - - 分钟 .

30-35分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪˈðaʊt] [kriːm] . [ert]
Serve with or without cream . 8
服务 和 或者 没有 奶油 . 8

可加奶油或不加奶油食用。8

 ['lʌʃəs] ['lemən] [məˈræŋ] [paɪ]
LUSCIOUS LEMON MERINGUE PIE
 甜美 柠檬 蛋白酥皮 馅饼

美味的柠檬蛋白派

[məˈkiːə] [beɪkt] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] “ [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Mix½ [kʌp][koʊld][ˈwɔːtər] , ¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [ˈsevən] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈkɔːrnstɑːrtʃ] .
Mix½ cup cold water , ¼ teaspoon salt , 7 tablespoons cornstarch .
Mix½ 杯子 寒冷的 水 , ¼ 茶匙 盐 , 7 汤匙 玉米淀粉 .

将½杯冷水、¼茶匙盐、7汤匙玉米淀粉混合。

Combine1½ [kʌps][hɑːt][ˈwɔːtər] ,
Combine1½ cups hot water ,
Combine1½ 杯子 热的 水 ,

将1.5杯热水混合，

1¼ [kʌps] [ˈʃʊgər] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈboɪlər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl][ˈoʊvər][dəˈrekt] [hiːt] .
1¼ cups sugar in top of double boiler and bring to boil over direct heat .
1¼ 杯子 糖 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 熬 超过 直接的 热 .

将 1¼ 杯糖放入双层蒸锅的上层，用直接火加热至沸腾。

[ˌer diː ˈdiː][ˈkɔːrnstɑːrtʃ] [ˈmɪkstʃər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈθɪkənd] ;
Add cornstarch mixture and cook until thickened ;
添加 玉米淀粉 混合物 和 厨师 直到 增稠 ;

加入玉米淀粉糊，煮至浓稠；

[pleɪs] ['ʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] (- ['mɪnɪts]) , ['stɜ:rɪŋ]
place over boiling water and cook until thick and smooth (15 minutes) , stirring
地方 超过 沸腾 水 和 厨师 直到 厚的 和 光滑的 (- 分钟) , 搅拌
['kɑ:nstəntli] .
constantly .
不断地 .

隔水加热，不断搅拌，煮至浓稠顺滑（15分钟）。

Beat3 [eg] [jʊk] ['slartli] .
Beat3 egg yolks slightly .
Beat3 蛋 蛋黄 轻微地 .

将3个蛋黄稍微打散。

[stɜ:rɪ][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][hɔ:t]['mɪkstər]['ɪntu:] [jʊk] , [rɪ'tɜ:rn][tu:; tə]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə] ,
Stir a small amount of hot mixture into yolks , return to double boiler ,
搅拌 一个 小的 数量 的 热的 混合物 进入 蛋黄 , 返回 到 双倍的 锅炉 ,
将少量热混合物拌入蛋黄中，然后放回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .
and cook a few minutes longer .
和 厨师 一个 很少 分钟 更长 .

再煮几分钟。

Add½ [kʌp] ['lemən][dʒu:s] , [ˈgreɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['lemən] , [wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]
Add½ cup lemon juice , grated rind of 1 lemon , 1 tablespoon butter or margarine
Add½ 杯子 柠檬 汁 , 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 , 1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

[ænd; ənd] [blend] .
and blend .
和 混合 .

加入½杯柠檬汁、1个柠檬的磨碎的柠檬皮、1汤匙黄油或人造黄油，搅拌均匀。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

- [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pourinto baked pie shell .
- 烘焙 馅饼 壳 .

倒入烤好的派皮中。

- ([peɪdʒ] -) ['laɪtli] [ɑ:n] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][də'rektɪd] . [naɪn]
SpreadMeringue (page 19) lightly on filling and bake as directed . 9
- (页 -) 轻轻 在 填充 和 烤 作为 指导 . 9

将蛋白霜（第19页）轻轻涂抹在馅料上，然后按照说明烘烤。9

['tʃeri] ['treɪlɪs] [paɪ]
CHERRY TRELLIS PIE
樱桃 棚架 馅饼

樱桃棚架派

- ['paɪ,kɾʌst] , [peɪdʒ] - .
MakeStandard Piecrust , page 16 .
- 派皮 , 页 - .

制作标准馅饼皮，第 16 页。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] [ɪn][hæf][ænd; ənd] [ʃeɪp] [i:tʃ] ['ɪntu:][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
Divide dough in half and shape each into a flat round .
划分 面团 在 一半 和 形状 每个 进入 一个 平坦的 圆形的 .

将面团分成两半，分别擀成扁平的圆形。

[ˈroʊl][wʌn][hæf][əˈbaʊt] ½ - [θɪk] [ænd; ənd][laɪn][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ][pæn] .

Roll one half about ½ ' thick and line a 9 ' pie pan .
卷 一 一半 关于 ½ - 厚的 和 线 一个 9 - 馅饼 平底锅 .

将其中一半擀成约½英寸厚，铺入9英寸的派盘中。

Drain3 [kʌps] [kænd] ['saʊər] [red] ['pɪtɪd] ['tʃeri:z] .

Drain3 cups canned sour red pitted cherries .
沥干3 杯子 罐装 酸的 红色的 凹坑 樱桃 .

沥干3杯罐装酸红去核樱桃。

Add⅓ [kʌp] [kænd] ['tʃeri] ['sɪrəp; 'serəp] , [wʌn][kʌp] ['fʊgər] , [wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən][dʒu:s] , ¼

Add⅓ cup canned cherry sirup , 1 cup sugar , 1 teaspoon lemon juice , ¼
Add⅓ 杯子 罐装 樱桃 糖浆 , 1 杯子 糖 , 1 茶匙 柠檬 汁 , ¼
['ti:spu:n] ['ɑ:mənd][ˈekstrækt; ɪk'strækt] ,
teaspoon almond extract ,
茶匙 杏仁 提炼 ,

加入⅓杯罐装樱桃糖浆、1杯糖、1茶匙柠檬汁、¼茶匙杏仁提取物，

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [tæpi'oukə][ɔ:r]['flaʊər] , ⅓ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .

2 tablespoons tapioca or flour , ⅓ teaspoon salt .
2 汤匙 木薯 或者 面粉 , ⅓ 茶匙 盐 .

2 汤匙木薯粉或面粉，⅓ 茶匙盐。

- ['mɪkstʃər][ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Putcherry mixture in pastry - lined pan .
- 混合物 在 糕点 - 衬里 平底锅 .

将樱桃混合物倒入铺有酥皮的烤盘中。

Dot1 ['teɪblspu:n] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]['oʊvər] ['tʃeri:z] .

Dot1 tablespoon butter or margarine over cherries .
Dot1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 超过 樱桃 .

在樱桃上点缀1汤匙黄油或人造黄油。

- [əˈbaʊt] ½ - [bɪ'jɑ:nd] [pæn][ænd; ənd][tɜ:rn] [doʊ] ['ʌndər][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ][stænd] - [ʌp] [rɪm]
Trimpastry about ½ ' beyond pan and turn dough under to make a stand - up rim
- 关于 ½ - 超过 平底锅 和 转动 面团 在下面 到 制作 一个 站立 - 向上 轮缘

.
:
.

将酥皮边缘超出烤盘约 1/2 英寸，然后将面团翻折到烤盘下方，形成一个立起的边缘。

- [doʊ] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:][strips] ½ - [waɪd] .

Rollremaining dough and cut into strips ½ ' wide .
- 面团 和 切 进入 条状物 ½ - 宽的 .

将剩余的面团擀开，切成 ½ 英寸宽的条状。

- [ʌv; əv]['sevən][strips][tu:; tə][rɪm][ʌv; əv][paɪ][baɪ] ['mɔɪsnɪŋ] [ænd; ənd] ['presɪŋ] ['fɜ:rmli] .

Attachends of 7 strips to rim of pie by moistening and pressing firmly .
- 的 7 条状物 到 轮缘 的 馅饼 经过 润湿 和 紧迫 牢牢 .

将7条面条的末端沾湿并用力按压，使其固定在馅饼边缘。

[twɪst] [i:t] [stri:p] [ə'krɔ:s] [fru:t][ænd; ənd] [ə'tætʃ] [æt; ət] ['ɑ:pəzɪt] [saɪd][ʌv; əv][paɪ] .

Twist each strip across fruit and attach at opposite side of pie .
捻 每个 条 穿过 水果 和 附 在 对面的 边 的 馅饼 .

将每条面条扭转缠绕在水果上，然后固定在派的另一侧。

[rɪ'pi:t] [wɪð; wɪθ]['sevən] [mɔ:r] [strips] , ['krɪskrɔsɪŋ] [tu:; tə][fɔ:rm] [ə'træktiv] ['treɪlɪs] [tɑ:p] .

Repeat with 7 more strips , crisscrossing to form attractive trellis top .
重复 和 7 更多的 条状物 , 纵横交错 到 形式 吸引人的 棚架 顶部 .

重复以上步骤，再用 7 条布条交叉编织，形成漂亮的格子状顶部。

[ˈfluːt] [ˈrɪm] .
Flute rim .
长笛 轮缘 .

笛形边缘。

- [ˈhɑːt][ˈʌv(ə)n] (425°F .)
Bakein hot oven (425°F .)
- 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- - - [ˈmɪnɪts] . -
50 - 60 minutes . 10
- - - 分钟 . -

50-60分钟。10

[best] [ˈkəʊkənʌt] [ˈkʌstəd] [paɪ]
BEST COCONUT CUSTARD PIE
最好的 椰子 蛋奶冻 馅饼

最棒的椰子奶油派

[məˈkiːə] [beɪkt] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [paɪ] [ˈjel] , [ˈpeɪdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip “ Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳 , 页 - .

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

[biːt] slightly3 [egz] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [eg] [ˌjʊʊk] [ˌɔːr][ˈfɔːr] [egz] .
Beat slightly3 eggs and 2 egg yolks or 4 eggs .
打 slightly3 鸡蛋 和 2 蛋 蛋黄 或者 4 鸡蛋 .

将3个鸡蛋和2个蛋黄或4个鸡蛋稍微打散。

Add¾ [kʌp] [ˈʃʊgər] , ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][mɪks] .
Add¾ cup sugar , ½ teaspoon salt , 2 cups milk , 1 teaspoon vanilla and mix .
Add¾ 杯子 糖 , ½ 茶匙 盐 , 2 杯子 牛奶 , 1 茶匙 香草 和 混合 .

加入¾杯糖、½茶匙盐、2杯牛奶、1茶匙香草精，搅拌均匀。

[streɪn] [ˈmɪkstʃər] .
Strain mixture .
拉紧 混合物 .

过滤混合物。

Add¾ [kʌp] [ˈʃɹədəd, ˈʃɹədɪd] [ˈtəʊstɪd] [ˈkəʊkənʌt] [ˌtuːˈtuː] .
Add¾ cup shredded toasted coconut [2] .
Add¾ 杯子 碎 烤过的 椰子 [2] .

加入¾杯烤椰丝[2]。

- [ˈbʌtəd] [naɪn] - [paɪ][pæn] .
Pourinto buttered 9 ' pie pan .
- 涂黄油的 9 - 馅饼 平底锅 .

倒入涂了黄油的9英寸派盘中。

- ¼ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg] .
Sprinklewith ¼ teaspoon nutmeg .
- ¼ 茶匙 肉豆蔻 .

撒上¼茶匙肉豆蔻粉。

- [ɪn][ˈlɑːrdʒər][pæn][ʌv; əv][ˈhɑːt][ˈwɔːtər] .
Placepan in larger pan of hot water .
- 在 更大的 平底锅 的 热的 水 .

将平底锅放入盛有热水的大锅中。

- [ˈmɑːdəɾət] [ˈʌv(ə)n] (350°F) - - - [ˈmɪnɪts] .
Bakein moderate oven (350°F) 35 - 40 minutes .
- 缓和 烤箱 (350°F) - - - 分钟 .

在中等温度的烤箱（350°F）中烘烤 35-40 分钟。

- [æɪ; ət] [ru:m] ['tempɾətʃər; 'tempɾətʃər] .
Coolcustard at room temperature :
- 在 房间 温度 :

室温下的酷卡仕达酱。

([du:][nɑ:t] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ɔ:r] ['kʌstərd] [wɪl] [stɪk] [tu:; tə][pæn] .)
(Do not refrigerate or custard will stick to pan .)
(做 不是 冷藏 或者 蛋奶冻 将要 戳 到 平底锅 .)
(不要冷藏，否则蛋奶糊会粘在锅上。)

- ['θɜ:rəli] [frʌm; frəm][pæn][wɪð; wɪθ] [naɪf] ([peɪdʒ] -) .
Loosencustard thoroughly from pan with knife (page 20) .
- 彻底 从 平底锅 和 刀 (页 -) :
用刀将蛋奶冻从锅中彻底刮下来（第 20 页）。

[ʃeɪk] ['dʒentli][tu:; tə]['lu:s(ə)n][frʌm; frəm] ['bɑ:təm] .
Shake gently to loosen from bottom .
摇 轻轻地 到 松开 从 底部 :
轻轻摇晃，使其与底部松动。

[slaɪd][,aɪ 'ti:] ['kwɪkli] , [bʌt; bət] ['keɪfəli] , ['ɪntu:] [beɪkt] [ænd; ənd] [ku:lɪd] [paɪ] [ʃel] .
Slide it quickly , but carefully , into baked and cooled pie shell .
滑动 它 迅速地 , 但 小心 , 进入 烘焙 和 冷却 馅饼 壳 :
迅速但小心地将它滑入烤好并冷却的派皮中。

[let] ['set(ə)l][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [bɪfɔ:r] ['sɜ:rviŋ] .
Let settle a few minutes before serving .
让 定居 一个 很少 分钟 前 服务 :
静置几分钟后食用。

[[tu:'tu:]] [tu:; tə] [təʊst] ['kəʊkənət] , [pleɪs] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn][ænd; ənd] [təʊst] [ɪn] ['mɑ:dəɾət] ['ʌv(ə)n] ([2]) To toast coconut , place in shallow pan and toast in moderate oven ([2]) 到 吐司 椰子 , 地方 在 浅的 平底锅 和 吐司 在 缓和 烤箱 (350°F .) [ʌn'tɪl] [braʊn] , 350°F .) until browned , 350°F .) 直到 棕色 ,
[2]烤椰丝时，将椰丝放入浅烤盘中，用中等温度的烤箱（350°F）烤至金黄色。

['stɜ:rɪŋ] [ɔ:f(ə)n][tu:; tə] [braʊn] ['i:vnlɪ] . -
stirring often to brown evenly . 11
搅拌 经常 到 棕色的 均匀地 : -
经常搅拌，使其均匀上色。 11

[,kɔ:rə'neiʃn] [pi:tʃ] [paɪ]
CORONATION PEACH PIE
加冕礼 桃 馅饼
加冕桃子派

- ['paɪ,kɾʌst] , [peɪdʒ] - .
MakeStandard Piecrust , page 16 :
- 派皮 , 页 - :
制作标准馅饼皮，第 16 页。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] [ɪn][hæf][ænd; ənd] [ʃeɪp] [i:tʃ] ['ɪntu:][ə; eɪ] [flæt] [raʊnd] .
Divide dough in half and shape each into a flat round .
划分 面团 在 一半 和 形状 每个 进入 一个 平坦的 圆形的 :
将面团分成两半，分别擀成扁平的圆形。

[roʊl][wʌn][hæf] [ə'baʊt] ⅓ - [θɪk] [ænd; ənd][laɪn][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ][pæn] .
Roll one half about ⅓ ' thick and line a 9 ' pie pan .
卷 一 一半 关于 ⅓ - 厚的 和 线 一个 9 - 馅饼 平底锅 :
将其中一半擀成约⅓英寸厚，铺入9英寸的派盘中。

Drain3 [kʌps] [kænd] [slaɪst] ['pi:tʃɪz] .
Drain3 cups canned sliced peaches .
Drain3 杯子 罐装 切片 桃子 .

将3杯罐装桃片沥干水分。

Add½ [kʌp] ['fɜ:rmli] [pækt] [braʊn] ['fʊgər] , ⅓ [kʌp] [kænd] [pi:tʃ] ['sɪrəp; 'serəp] , [tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz]
Add½ cup firmly packed brown sugar , ⅓ cup canned peach sirup , 2 tablespoons
Add½ 杯子 牢牢 包装 棕色的 糖 , ⅓ 杯子 罐装 桃 糖浆 , 2 汤匙
['lemən][dʒu:s] ,
lemon juice ,
柠檬 汁 ,

加入½杯压实的红糖、⅓杯罐装桃子糖浆、2汤匙柠檬汁，

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [tæpi'oʊkə] , ['flaʊər] , [ɔ:r] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] , ⅓ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd]
2 tablespoons tapioca , flour , or cornstarch , ⅓ teaspoon salt , 1 teaspoon grated
2 汤匙 木薯 , 面粉 , 或者 玉米淀粉 , ⅓ 茶匙 盐 , 1 茶匙 磨碎的
['ɔ:rɪndʒ] [raɪnd] ,
orange rind ,
橙子 果皮 ,

2汤匙木薯粉、面粉或玉米淀粉，⅓茶匙盐，1茶匙磨碎的橙皮，

¼ ['ti:spu:n] ['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'strækt] .
¼ teaspoon almond extract .
¼ 茶匙 杏仁 提炼 .

¼茶匙杏仁提取物。

- ['mɪkstʃər][ɪn] ['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .
Putpeach mixture in pastry - lined pan .
- 混合物 在 糕点 - 衬里 平底锅 .

将桃子混合物放入铺有酥皮的烤盘中。

Dot1 ['teɪbl,spu:n] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]['oʊvər] ['pi:tʃɪz] .
Dot1 tablespoon butter or margarine over peaches .
Dot1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 超过 桃子 .

在桃子上点缀1汤匙黄油或人造黄油。

- [doʊ] [ə'baʊt] - / - - [θɪk] [ænd; ənd][kʌt] ['ɪntu:] [strips] ½ - [waɪd] .
Rollremaining dough about ³/₁₆ ' thick and cut into strips ½ ' wide .
- 面团 关于 - / - - 厚的 和 切 进入 条状物 ½ - 宽的 .

将剩余的面团擀成约 3/16 英寸厚，切成 1/2 英寸宽的条状。

[ə'reɪndʒ] [ɑ:n] ['fɪlɪŋ] , ['sta:tɪŋ] [æt; ət] ['sentər][ænd; ənd] ['twɪstɪŋ] [ænd; ənd] ['waɪndɪŋ] [ðəm; ðəm][ə'baʊt]
Arrange on filling , starting at center and twisting and winding them about
安排 在 填充 , 开始 在 中心 和 扭曲 和 绕线 他们 关于
[sɪks][taɪmz] [ə'raʊnd] [ðə; ði][tɑ:p] .
6 times around the top .
6 时代 大约 这 顶部 .

将馅料铺在面团上，从中心开始，绕着面团顶部扭转缠绕约 6 圈。

[dʒɔɪn][strips][baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [tə'geðər] .
Join strips by pinching together .
加入 条状物 经过 捏 一起 .

将布条捏合在一起。

[brʌʃ] ['spɑɪrəl][wɪð; wɪθ] ['slaɪtli] ['bi:tn] [eg] [waɪt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['fʊgər] .
Brush spiral with slightly beaten egg white and sprinkle with sugar .
刷子 螺旋 和 轻微地 被打败 蛋 白色的 和 撒 和 糖 .

在螺旋面上刷上稍微打散的蛋清，然后撒上糖。

['mɔɪs(ə)n][rɪm][ʌv; əv][paɪ] .
Moisten rim of pie .
濡 轮缘 的 馅饼 .

将馅饼边缘沾湿。

[pres] [end][ʌv; əv][wʌn][strip][ɑ:n][rim] , [twist][ænd; ənd]['sɜ:rk(ə)l] [edʒ] [ʌv; əv][paɪ] ,
Press end of 1 strip on rim , twist and circle edge of pie ,
按 结尾 的 1 条 在 轮缘 , 捻 和 圆圈 边缘 的 馅饼 ,
将其中一条面条的一端压在派皮边缘, 扭转并绕成圆圈状,

[ˈpresɪŋ] [stri:p] [ə'genst] [rim] [wer] [ˌaɪ 'ti:] ['tʌtʃɪz] .
pressing strip against rim where it touches .
紧迫 条 反对 轮缘 在哪里 它 触摸 .
将压条紧贴边缘接触处。

[dʒɔɪn] [strips][æz; əz] [bɪ'fɔ:r] .
Join strips as before .
加入 条状物 作为 前 .
按之前的步骤连接布条。

- [hɑ:t][ʻʌv(ə)n] (425°F .) - - - ['mɪnɪts] . -
Bakein hot oven (425°F .) 45 - 55 minutes . 12
- 热的 烤箱 (425°F .) - - - 分钟 . -
在高温烤箱 (425°F/220°C) 中烘烤45-55分钟。 12

[hɑ:t][en] ['hɑ:rtɪ] [steɪk] [paɪ]
HOT N HEARTY STEAK PIE
热的 N 爽朗 牛排 馅饼
热腾腾的美味牛排派

Fry1½ [kʌps] [slaɪst] [ʻʌnjənz] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['jeləʊ] [ɪn] ⅓ [kʌp][hə'mɑ:dʒənəɪzd][sprɑɪ] .
Fry1½ cups sliced onions slowly until yellow in ⅓ cup Homogenized Spry .
Fry1½ 杯子 切片 洋葱 缓慢地 直到 黄色的 在 ⅓ 杯子 均质化 轻快 .
将 1½ 杯切片洋葱用 ⅓ 杯均质喷雾剂慢慢炒至变黄。

[rɪ'mu:v] [ʻʌnjənz][ænd; ənd] [seɪv] [fɔ:r; fər]['leɪtər][ju:z] .
Remove onions and save for later use .
消除 洋葱 和 节省 为了 之后 使用 .
取出洋葱, 留作后用。

Cut1½ [paʊndz] [raʊnd] [steɪk] [ɪn] ½ - ['pi:sɪz] [ænd; ənd][roʊl][ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ⅓ [kʌp]['flaʊər] ,
Cut1½ pounds round steak in ½ ' pieces and roll in mixture of ⅓ cup flour ,
Cut1½ 磅 圆形的 牛排 在 ½ - 件 和 卷 在 混合物 的 ⅓ 杯子 面粉 ,
将1.5磅圆牛排切成1/2英寸的小块, 然后裹上1/3杯面粉的混合物,

[θɪ:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , ¼ ['ti:spu:n] ['pepər] .
3 teaspoons salt , ¼ teaspoon pepper .
3 茶匙 盐 , ¼ 茶匙 胡椒 .
3茶匙盐, ¼茶匙胡椒粉。

[sɪr] [ɪn][hɑ:t][sprɑɪ][ʌn'tɪl] ['rɪtʃli] [braʊn] .
Sear in hot Spry until richly browned .
搜索 在 热的 轻快 直到 丰富 棕色 .
用热的Spry锅煎至金黄色。

Add3¼ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ,
Add3¼ cups boiling water ,
Add3¼ 杯子 沸腾 水 ,
加入3¼杯沸水,

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['wʊstəʃɪə] [sɔ:s] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɪn] ['eni][ʌv; əv][ðə; ði]['flaʊər]['mɪkstʃər] [ðæt]
1 tablespoon Worcestershire sauce and sprinkle in any of the flour mixture that
1 汤匙 伍斯特郡 酱 和 撒 在 任何 的 这 面粉 混合物 那
[rɪ'meɪnz] .
remains .
遗迹 .
加入 1 汤匙伍斯特沙司, 然后撒入剩余的面粉混合物。

[ˈkʌvər][ænd; ənd] [ˈsɪməɪ] [ʌnˈtɪl] [mi:t] [ɪz][ˈtendər] ([əˈbaʊt][wʌn][ˈaʊər]) .
Cover and simmer until meat is tender (about 1 hour) .
覆盖 和 煨 直到 肉 是 投标 (关于 1 小时) .
盖上锅盖，小火慢炖至肉软烂（约1小时）。

Add1 [kʌp] [rɔ:ɪ] [pəˈtetoʊz] , [kʌt][ɪn] ½ - [kju:bz] .
Add1 cup raw potatoes , cut in ½ ' cubes .
Add1 杯子 生的 土豆 , 切 在 ½ - 立方体 .
加入1杯切成½英寸立方体的生土豆。

[kʊk] - [ˈmɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .
Cook 10 minutes longer .
厨师 - 分钟 更长 .
再煮10分钟。

- [eg] [ˈpeɪstri] , [peɪdʒ] - .
MakeGolden Egg Pastry , page 20 .
- 蛋 糕点 , 页 - .
制作金蛋糕点，第 20 页。

- [ˈɪntu:][ə; eɪ][ˈrektæŋg(ə)] ¼ - [θɪk] [ænd; ənd][əˈbaʊt][wʌn] - [ˈlɑ:rdʒər][ðæn; ðən] - - [eks][sɪks] -
Rolldough into a rectangle ¼ ' thick and about 1 ' larger than 10 ' x 6 ' .
- 进入 一个 长方形 ¼ - 厚的 和 关于 1 - 更大的 比 - - x 6 -
[eks][tu:ˈtu:] - [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
x 2 ' baking dish .
x 2 - 烘烤 盘子 .
将面团擀成 ¼ 英寸厚的长方形，比 10 英寸 x 6 英寸 x 2 英寸的烤盘大 1 英寸左右。

- [ˈmɪkstʃər][ˈɪntu:ɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [plɛs] [kʊkt] [ˈʌŋjənz][ɑ:n][tɑ:p] .
Pourmeat mixture into dish and place cooked onions on top .
- 混合物 进入 盘子 和 地方 煮熟 洋葱 在 顶部 .
将肉馅倒入盘中，并在上面放上炒好的洋葱。

- [ˈoʊvər][tɑ:p][ænd; ənd] [si:l] [edʒ] [ʌv; əv][paɪ] .
Fitpastry over top and seal edge of pie .
- 超过 顶部 和 海豹 边缘 的 馅饼 .
将酥皮盖在派的顶部并封住边缘。

[mɑ:rk][tɑ:p][ˈɪntu:ɪ][sɪks] [ˈsɜ:rvɪŋ] [ˈpɔ:ʃənz] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [smɔ:l] [ˈvɜ:rsəs][wɪð; wɪθ] [naɪf] [pɔɪnt]
Mark top into 6 serving portions by cutting small Vs with knife point
标记 顶部 进入 6 服务 部分 经过 切割 小的 对比 和 刀 观点
[ˈleŋkθwaɪz; ˈleŋθwaɪz][ænd; ənd] [ˈkrɔ:swaɪz] .
lengthwise and crosswise .
纵向 和 横向 .
用刀尖沿纵向和横向切出小 V 形，将顶部分成 6 份。

[ɪn][ˈsentər][ʌv; əv] [i:tʃ] [skwer] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈdekəreɪtɪv] [sti:m] [vent][baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [eɪt] [ʃɔ:rt] [slɪts][ɪn]
In center of each square make a decorative steam vent by cutting 8 short slits in
在 中心 的 每个 正方形 制作 一个 装饰性的 蒸汽 发泄 经过 切割 8 短的 缝隙 在
[ə; eɪ] [ˈsnəʊfleɪk] [ˈpætərn] .
a snowflake pattern .
一个 雪花 图案 .
在每个正方形的中心，以雪花图案切出 8 个短缝，制成装饰性的蒸汽孔。

- [ˈveri] [hɑ:t][ˈʌv(ə)n] (450°F .) - - - [ˈmɪnɪts] .
Bakein very hot oven (450°F .) 25 - 30 minutes .
- 非常 热的 烤箱 (450°F .) - - - 分钟 .
在高温烤箱（450°F）中烘烤 25-30 分钟。

[meɪks] [sɪks] [ˈsɜ:vrɪŋz] . -
Makes 6 servings . 13
制作 6 份量 . -

[hɪnts] [fɔːr; fər][ə; eɪ] “ [laɪt] [hænd] ” [wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri]
Hints for a “ Light Hand ” with Pastry
提示 为了 一个 “ 光 手 ” 和 糕点

轻柔烘焙的秘诀

[juːv] [hɜːrd] [ə; eɪ][ˈwʊmən] [seɪ] , [ədˈmaɪərɪŋ] [əˈnʌðər] [ˈkʊks] [ˈhændiwɜːrk] .
You've heard a woman say , admiring another cook's handiwork .
你已经 听到 一个 女士 说 , 钦佩 其他 库克的 手工制品 .
你肯定听过一位女士这样称赞另一位厨师的手艺。

“ [ʃiː; ʃɪ][hæz; hæz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [laɪt] [hænd][wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] !
“ **She has such a light hand with pastry !**
” 她 有 这样的 一个 光 手 和 糕点 !

“她做糕点的手法真是轻而易举! ”

“ [ˈtendər] , [ˈfleɪkɪ][ˈpaɪ,kreɪst][hæz; hæz][ˈɔːlweɪz] [bɪn] [ðə; ðɪ][praɪz] [əˈkɑːmplɪʃmənt] [ʌv; əv] [ɡʊd] [kʊks] !
” **Tender , flaky piecrust has always been the prize accomplishment of good cooks !**
” 投标 , 片状的 派皮 有 总是 到过 这 奖 成就 的 好的 厨师 !

“酥脆嫩滑的馅饼皮一直是优秀厨师的骄傲成就! ”

[ænd; ænd] [ˈmeniːz] [ðə; ðɪ][ˈwʊmən] [huː] [hæz; hæz] [ˈenvɪd] [ˌaɪ ˈtiː] !
And many's the woman who has envied it !
和 许多人 这 女士 WHO 有 令人羡慕 它 !

许多女人都羡慕它!

[naʊ] , [θæŋks] [tuː; tə][spraɪ][ænd; ænd][ɪts] [nuː] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈmeθəd] , [ˈpɜːrfɪkt][ˈpeɪstri] — [ˈevri]
Now , thanks to Spry and its new “ Water - Whip ” method , perfect pastry — every
现在 , 谢谢 到 轻快 和 它是 新的 “ 水 - 鞭 ” 方法 , 完美的 糕点 — 每一个
[taɪm] — [ɪz] [ˈiːzi] [æz; əz][ˈtʃaɪldz] [pleɪ] .
time — is easy as child's play .
时间 — 是 简单的 作为 孩子的 玩 .

现在, 多亏了 Spry 及其新的“水力搅拌”方法, 每次都能轻松做出完美的糕点, 就像玩游戏一样简单。

[ænd; ænd][soʊ][fæst] !
And so fast !
和 所以 快速地!

速度真快!

[ɪts] [ˈredi] [tuː; tə][roʊl][ɪn][ˈsekəndz; sɪˈkɑːndz] !
It's ready to roll in seconds !
它是 准备好 到 卷 在 秒 !

只需几秒钟即可启动!

[juː; jʊ] [siː] ,
You see ,
你 看 ,

你看,

[ðə; ðɪ] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈmeθəd] [ˈænsər] [raɪt] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ][stɑːrt] [ðæt] [ˈkwestʃən] [ðæt] [hæz; hæz]
the “ Water - Whip ” method answers right from the start that question that has
这 “ 水 - 鞭 ” 方法 答案 正确的 从 这 开始 那 问题 那 有
[ˈɔːlweɪz] [bɪn] [soʊ] [kənˈfjuːzɪŋ] — “ [haʊ] [mʌtʃ] [ˈwɔːtər][jæl; ʃəl][aɪ][ˌeɪ diː ˈdiː] ?
always been so confusing — “ How much water shall I add ?
总是 到过 所以 令人困惑 — “ 如何 很多 水 将 我 添加 ?

“水鞭法”从一开始就回答了那个一直以来令人困惑的问题——“我应该加多少水? ”

“ [juː; jʊ] [ˈsɪmpli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈdefɪnət] , [ˈmezərd] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv][ˈlɪkwɪd] [raɪt] [tuː; tə][jʊr; jər]
” **You simply add a definite , measured amount of liquid right to your**
” 你 简单地 添加 一个 定 , 测量 数量 的 液体 正确的 到 你的
[ˈɔːrtʃnɪŋ] ,
shortening ,
缩短 ,

你只需将一定量的液体直接加入到起酥油中即可。

[ðen] [wɪp] [,aɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [sɔ:ft] , ['kri:mi] [ɪ'mʌlʃn] !
then whip it into a soft , creamy emulsion !
然后 鞭 它 进入 一个 柔软的, 奶油状 乳液 !

然后将其搅打成柔软、顺滑的乳液！

[ʌv; əv] [kɔ:rs] , ['eni] ['jɔ:rtɪŋ] [wəʊnt][du:] — [ðə; ði] [hoʊl] ['meθəd] [ɪz][ˈpɑ:səb(ə)][ˈoʊnli][br'kəz, br'kɔ:z]
Of course , any shortening won't do — the whole method is possible only because
的 课程 , 任何 缩短 惯于 做 — 这 所有的 方法 是 可能的 仅有的 因为

[sprai][ɪz][hə'mɑ:dʒənəɪzd] ,
Spry is homogenized ,
轻快 是 均质化 ,

当然，任何起酥油都行不通——整个方法之所以可行，是因为Spry是均质的。

['speʃəli] [meɪd] [tu:; tə][mɪks][wɪð; wɪθ]['lɪkwɪdz] .
especially made to mix with liquids .
特别 制成 到 混合 和 液体 .

专为与液体混合而设计。

[wʌns] [jʊr; jər] ['peɪstri][ɪz] [mɪkst] ,
Once your pastry is mixed ,
一次 你的 糕点 是 混合 ,

面团混合好后，

[ðə; ði] [sək'ses] [ʌv; əv][jʊr; jər][paɪ] [dɪ'pendz] [ə; eɪ] [greɪt] [di:l] [ɑ:n] [haʊ] [ju:; jʊ]['hænd(ə)][ðə; ði] [dɒʊ] .
the success of your pie depends a great deal on how you handle the dough .
这 成功 的 你的 馅饼 取决于 一个 伟大的 交易 在 如何 你 处理 这 面团 .

你的馅饼是否成功，很大程度上取决于你如何处理面团。

[ju:l] [wɑ:nt][tu:; tə] [ri:d] ['kerfəli] [ðə; ði] ['pɪktʃəd] [də'rek(ə)nɪz][fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['peɪstri] ['meθəd] [ænd; ənd]
You'll want to read carefully the pictured directions for each pastry method and
你会 想 到 读 小心 这 如图所示 方向 为了 每个 糕点 方法 和

[goʊ]['oʊvər][ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [ɪn][ðə; ði]['peɪdʒɪz] [ðæt] ['fɑ:ləʊ] .
go over the suggestions in the pages that follow .
去 超过 这 建议 在 这 页面 那 跟随 .

您需要仔细阅读每种糕点制作方法的图示说明，并仔细阅读后续页面中的建议。

[ðeə(r)] [trɪks] [frʌm; frəm] [skɪld] [paɪ] - ['meɪkəz] — [weɪz] [tu:; tə] [meɪk] [jʊr; jər][paɪz] ['prɪti:ə] , [mɔ:r]
They're tricks from skilled pie - makers — ways to make your pies prettier , more
它们是 技巧 从 熟练 馅饼 - 制造商 — 方式 到 制作 你的 馅饼 更漂亮 , 更多的
[dɪ'lɪʃəs] ,
delicious ,
可口的 ,

这些是技艺精湛的派制作者的秘诀——让你的派更漂亮、更美味。

[mɔ:r] ['sɜ:rt(ə)n][tu:; tə][wɪn][ju:; jʊ]['kɑ:mpləments][frʌm; frəm] ['evri] [wʌn] [hu:] [kʌmz] [tu:; tə][jʊr; jər] ['teɪbl]
more certain to win you compliments from every one who comes to your table
更多的 肯定 到 赢 你 赞美 从 每一个 — WHO 来 到 你的 桌子
!
!
!

更有可能赢得每一位到你餐桌旁用餐者的称赞！

[ænd; ənd] [naʊ] — ['hæpi] ['beɪkɪŋ] !
And now — Happy Baking !
和 现在 — 快乐的 烘烤 !

祝您烘焙愉快！

[ju:; jʊ][kæn; kən] [beɪk] ['betər] [paɪz][wɪð; wɪθ][hə'mɑ:dʒənəɪzd][sprai]
You can bake BETTER pies with Homogenized Spry
你 能 烤 更好的 馅饼 和 均质化 轻快

使用均质喷雾剂，您可以烘焙出更美味的馅饼。

[dɪp][jʊər; jər] [spu:n] [ˈɪntu:] [həˈmɑ:dʒənəɪzd][sprɑɪ] — [si:] [haʊ] [mʌt] [ˈlaɪtər] [ænd; ənd] [ˈflʌfi:ə] [aɪ ˈti:] [ɪz]
Dip your spoon into Homogenized Spry — see how much lighter and fluffier it is
蘸 你的 勺子 进入 均质化 轻快 — 看 如何 很多 打火机 和 更蓬松 它 是
[ðæn; ðən] [ˈʌðər] [ˈʃɔ:rtənɪŋz] — [haʊ] [ˈi:zi] [tu:; tə][wɜ:rk][wɪð; wɪθ] .
than other shortenings — how easy to work with .
比 其他 起酥油 — 如何 简单的 到 工作 和 .
用勺子蘸一下均质喷雾油——看看它比其他起酥油轻盈蓬松得多——多么容易操作。

[ɪts] [prɪ] - [kri:md] , [ˈiziə] , [ˈkwɪkər] [tu:; tə][blend][wɪð; wɪθ][draɪ] [ɪnˈgri:diənts] .
It's pre - creamed , easier , quicker to blend with dry ingredients .
它是 预 - 奶油 , 更轻松 , 更快 到 混合 和 干燥 原料 .
它是预先打发的, 更容易、更快速地与干性材料混合。

[ænd; ənd][sprɑɪ][ɪz][ðə; ði][ˈoʊnli][kaɪnd][ʌv; əv] [ˈʃɔ:rtnɪŋ] [ðæt] [ɪz] [ˈspeʃəli] [meɪd] [tu:; tə][mɪks][wɪð; wɪθ]
And Spry is the only kind of shortening that is specially made to mix with
和 轻快 是 这 仅有的 种类 的 缩短 那 是 特别 制成 到 混合 和
[ˈlɪkwɪdz] .
liquids .
液体 .
Spry是唯一一种专为与液体混合而设计的起酥油。

[ðæts] [wʌt] [meɪks] [ðə; ði] [ˈmɑ:rvələs] [nu:] “ [ˈwɔ:tər] - [wɪp] ” [ˈmeθəd] [ˈpɑ:səb(ə)] !
That's what makes the marvelous new “ Water - Whip ” method possible !
那就是 什么 制作 这 奇妙 新的 “ 水 - 鞭 ” 方法 可能的 !
这就是神奇的“水鞭法”成为可能的原因!

[ju:; jʊ][kæn; kən] [kaʊnt][ɑ:n][sprɑɪ] [ˈevri] [taɪm] — [jʊə(r)] [ʃʊr] [tu:; tə] [meɪk] [ˈfleɪki] ,
You can count on Spry every time — you're sure to make flakier ,
你 能 数数 在 轻快 每一个 时间 — 你是 当然 到 制作 更易碎 ,
每次使用 Spry, 你都可以放心——你一定能做出更酥脆的饼皮,

[mɔ:r] [ˈtendər] [ˈpaɪkrʌst][ðæn; ðən][ju:; jʊ][kæn; kən] [ˈpɑ:səbli] [get][wɪð; wɪθ][ˈeni] [ˈʌðər] [kaɪnd][ʌv; əv]
more tender piecrust than you can possibly get with any other kind of
更多的 投标 派皮 比 你 能 可能 得到 和 任何 其他 种类 的
[ˈʃɔ:rtnɪŋ] . . . [ɪn][ˈfækt] .
shortening . . . in fact .
缩短 . . . 在 事实 .
用这种酥油做出来的派皮比用其他任何种类的起酥油都更嫩.....事实上。

[ˈlevər] [ˈbrʌðərz] [ˈkʌmpəni] [ˌɡærənˈti:z] [dʒʌst][ðæt] !
Lever Brothers Company guarantees just that !
杠杆 兄弟 公司 保证 只是 那 !
利华兄弟公司保证这一点!

[best] [fɔ:r; fər] [ɔ:l] [ju:; jʊ] [beɪk] [ɔ:r] FRY14
BEST FOR ALL YOU BAKE OR FRY14
最好的 为了 全部 你 烤 或者 FRY14
最适合烘焙或煎炸14

[naʊ] [ju:; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ˈtendər] , [ˈfleɪki] [ˈpeɪstri][ðə; ði][sprɑɪ] “ [ˈwɔ:tər] - [wɪp] ” [wei] !
Now you can make tender , flaky pastry the Spry “ Water - Whip ” way !
现在 你 能 制作 投标 , 片状的 糕点 这 轻快 “ 水 - 鞭 ” 方式 !
现在, 您可以使用 Spry 的“水打发”方法制作出酥脆可口的糕点!

[ɪkˈspɪriənst] [paɪ] - [ˈmeɪkəz] [laɪk] [ðɪs] [nu:] [ˈmeθəd] [bɪˈkeɪz, bɪˈkɔ:z][aɪ ˈti:] [seɪvz] [taɪm] .
Experienced pie - makers like this new method because it saves time .
经验丰富的 馅饼 - 制造商 喜欢 这 新的 方法 因为 它 保存 时间 .
经验丰富的馅饼师傅喜欢这种新方法, 因为它节省时间。

[noʊ] [ˈkʌtɪŋ] [ɪn][ʌv; əv] [ˈʃɔ:rtnɪŋ] . . .
No cutting in of shortening . . .
不 切割 在 的 缩短 . . .
不切开起酥油.....

[nɒʊ] ['ti:diəs] ['ædiŋ] [ʌv; əv][ˈlɪkwɪd] .
no tedious adding of liquid .
不 乏味 添加 的 液体 .

无需繁琐地添加液体。

[ɪn][ˈsekəndz; sɪˈkɑ:ndz] , [ðə; ði][paɪ] [doʊ] [ɪz] [mɪkst] !
In seconds , the pie dough is mixed !
在 秒 , 这 馅饼 面团 是 混合 !

几秒钟之内，派皮就混合好了！

[brˈɡɪnərz] [laɪk] [ðɪs] ['meθəd] [brɪˈkəz, brɪˈkɔ:z] [ðeɪ] [kæn; kən] “ [fi:l] ['i:zi] ” [əˈbaʊt][,aɪˈti:] .
Beginners like this method because they can “ feel easy ” about it .
初学者 喜欢 这 方法 因为 他们 能 “ 感觉 简单的 ” 关于 它 .

初学者喜欢这种方法，因为他们觉得这种方法“很容易上手”。

[ðeəz; ðəz][nɒʊ] ['gesɪŋ] [əˈbaʊt] [haʊ] [mʌtʃ] [ˈlɪkwɪd][tu:; tə][,eɪ di:ˈdi:] . . .
There's no guessing about how much liquid to add . . .
有 不 猜测 关于 如何 很多 液体 到 添加 . . .

无需猜测要加多少液体.....

[nɒʊ] [ʌnˈsɜ:rt(ə)nti] [əˈbaʊt] [rɪˈzʌlts] .
no uncertainty about results .
不 不确定 关于 结果 .

结果毫无疑问。

[ðə; ði] [doʊ] [ɡoʊz] [təˈɡeðər] [ˈɔ:lmoʊst][laɪk][ˈmædʒɪk] , [roʊlz] ['i:zəli] , [merks] ['tendər] , [dɪˈlɪʃəs]
The dough goes together almost like magic , rolls easily , makes tender , delicious
这 面团 去 一起 几乎 喜欢 魔法 , 卷 容易地 , 制作 投标 , 可口的
[ˈpeɪstri][ɑ:n][ðə; ði][fɜ:rst][traɪ] !
pastry on the first try !
糕点 在 这 第一的 尝试 !

面团的成型简直就像变魔术一样，很容易擀开，第一次就能做出松软可口的糕点！

[tu:; tə] [merk] “ [ˈwɔ:tər] - [wɪp] [ˈpeɪstri] ” . . .
To make “ Water - Whip Pastry ” . . .
到 制作 “ 水 - 鞭 糕点 ” . . .

制作“水打发酥皮”.....

[hɪəz] [ɔ:l][ju:; jʊ][du:]
here's all you do
这里是 全部 你 做

你只需要做这些.....

[pʊt][həˈmɑ:dʒənəɪzd][sprɑɪ][ɪn] ['mi:diəm] - [saɪzd] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][,aɪˈti:][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]
Put Homogenized Spry in medium - sized mixing bowl and pour over it the boiling
放 均质化 轻快 在 中等的 - 尺寸 混合 碗 和 倒 超过 它 这 沸腾
[ˈwɔ:tər][ænd; ənd][mɪlk] .
water and milk .
水 和 牛奶 .

将均质化 Spry 放入中等大小的搅拌碗中，然后倒入沸水和牛奶。

[ðen] [tɪlt][ðə; ði] [boʊl] [ænd; ənd] [breɪk] [ʌp] ['ɔ:rtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔ:rk] .
Then tilt the bowl and break up shortening with a fork .
然后 倾斜 这 碗 和 休息 向上 缩短 和 一个 叉 .

然后倾斜碗，用叉子将起酥油搅碎。

[wɪp] [wɪð; wɪθ][ˈræpɪd] [krɔːs] - [ðə; ði] - [boʊl] [stroʊks] [ʌn'tɪl][ɔːl][ˈlɪkwɪd][ɪz] [əb'zɔːrbd] [ænd; ənd][ˈmɪkstʃər]
Whip with rapid cross - the - bowl strokes until all liquid is absorbed and mixture
鞭 和 迅速的 叉 - 这 - 碗 笔画 直到 全部 液体 是 吸收 和 混合物
[ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] [laɪk] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd][hoʊldz][sɔːft] [piːks] [wen] [fɔːrk][ɪz] [ˈlɪftɪd] .
is thick and smooth like whipped cream and holds soft peaks when fork is lifted .
是 厚的 和 光滑的 喜欢 鞭打 奶油 和 持有 柔软的 高峰 什么时候 叉 是 抬起 .
用快速的横向搅拌动作搅打，直到所有液体都被吸收，混合物变得像打发的奶油一样浓稠顺滑，提起叉子时能形成柔软的尖峰。

[sɪft][ˈflaʊər][ænd; ənd][sɔːlt][ˈɑːntə] ['kriːmi] [sprɪ] “ [wɪp] .
Sift flour and salt onto creamy Spry “ Whip .
筛 面粉 和 盐 到 奶油状 轻快 “ 鞭 .
将面粉和盐筛入 Spry “Whip” 奶油中。

” [ðeəz; ðəz][noʊ] [ˈtiːdiəs] ['kʌtɪŋ] - [ɪn][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃɔːrtɪŋ] . . .
” **There's no tedious cutting - in of the shortening** . . .
” 有 不 乏味 切割 - 在 的 这 缩短 . . .
“无需费力地切入起酥油.....”

[noʊ] ['gesɪŋ] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] [kə'rekt] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][ˈlɪkwɪd][tuː; tə][eɪ diː 'diː] .
no guessing as to the correct amount of liquid to add .
不 猜测 作为 到 这 正确的 数量 的 液体 到 添加 .
无需猜测要添加多少液体。

[wɪð; wɪθ] [ˈvɪɡərəs] [raʊnd] - [ðə; ði] - [boʊl] [stroʊks] ,
With vigorous round - the - bowl strokes ,
和 蓬勃 圆形的 - 这 - 碗 笔画 ,
用强劲的绕碗击球动作，

[stɜːr][ɔːl] [ɪn'ɡriːdiənts] [tə'geðər] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kɪŋz] [tə'geðər] [ænd; ənd] “ [kliːnz] ” [ðə; ði]
stir all ingredients together into a dough that clings together and “ cleans “ the
搅拌 全部 原料 一起 进入 一个 面团 那 黏附 一起 和 “ 清洁 “ 这
[boʊl] .
bowl .
碗 .
将所有材料搅拌成面团，面团会粘在一起，并能“清洁”碗壁。

[teɪks] [ˈoʊnli][ə'baʊt] - [ˈsekəndz; sɪ'kɑːndz] ! -
Takes only about 33 seconds ! 15
需要 仅有的 关于 - 秒 ! -
只需大约33秒！ 15

[teɪk] [ʌp] [doʊ] [ɪn][hændz] , [wɜːrk][ˈdʒentli][ˈɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] , [ˈblendɪd] [doʊ] ,
Take up dough in hands , work gently into a smooth , blended dough ,
拿 向上 面团 在 双手 , 工作 轻轻地 进入 一个 光滑的 , 混合 面团 ,
用双手拿起面团，轻轻揉捏成光滑均匀的面团。

[ðen] [jeɪp] [ˈɪntuː][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
then shape into a flat round .
然后 形状 进入 一个 平坦的 圆形的 .
然后将其整形成扁平的圆形。

[ðɪs] [sɔːft] , [ˈplaɪəb(ə)l] [doʊ] [ɪz] [naʊ] [ˈredi] [tuː; tə][roʊl][ɪn][ˈeni] [prɪ'fɜːrd] [wei] .
This soft , pliable dough is now ready to roll in any preferred way .
这 柔软的 , 柔韧的 面团 是 现在 准备好 到 卷 在 任何 首选 方式 .
这种柔软有弹性的面团现在可以按任何你喜欢的方式擀开了。

“ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈdoʊ] , [ˈbiːɪŋ] [sɔːft][ænd; ənd][ˈplaɪəb(ə)l] , [ˈroʊlz] [ˈbjʊːtɪfli] [brˈtwiːn] [wækst]
“ **Water - Whip ” dough , being soft and pliable , rolls beautifully between waxed**
“ 水 - 鞭 ” 面团 , 存在 柔软的 和 柔韧的 , 卷 非常漂亮 之间 打蜡
[ˈpeɪpər] .
paper .
纸 .

“水打发”面团柔软有弹性，在蜡纸之间滚动起来非常漂亮。

[ˈnoʊ] [ˈmesi] [ˈflaʊərd] [bɔːrd] . . .
No messy floured board . . .
不 凌乱的 撒了面粉 木板 . . .

没有凌乱的面粉板.....

[ˈnoʊ] [ˈstɪkɪŋ] . . .
no sticking . . .
不 粘性 . . .

不粘连.....

[ˈnoʊ][ˈpeɪstri] [ˈkloʊθ] [ɔːr] [ˈroʊlɪŋ] - [ˈpɪn][ˈkʌvər] [ˈniːdɪd] .
no pastry cloth or rolling - pin cover needed .
不 糕点 布 或者 滚动 - 别针 覆盖 需要 .

无需糕点布或擀面杖套。

[frʌm; frəm] [brɪˈɡɪnɪŋ] [tuː; tə][end] , [ðɪs] [nuː] [ˈroʊlɪŋ] [ˈmeθəd] [ɪz] [niːt] [æz; əz][ə; eɪ][ˈpɪn] , [ˈiːzi] ,
From beginning to end , this new rolling method is neat as a pin , easy ,
从 开始 到 结尾 , 这 新的 滚动 方法 是 整洁的 作为 一个 别针 , 简单的 ,
[səkˈsesf(ə)l] !
successful !
成功的 !

从头到尾，这种新的卷饼方法干净利落、简单易行、非常成功！

[dʒʌst][ˈfɑːləʊ] [ðə; ði] [tekˈniːks] [ˈpɪktʃəd] [brɪˈləʊ] .
Just follow the techniques pictured below .
只是 跟随 这 技术 如图所示 以下 .

只需按照下图所示的步骤操作即可。

“ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈpaɪˌkrʌst]
“ **Water - Whip ” Piecrust**
“ 水 - 鞭 ” 派皮

“水打发”派皮

^¾ [ˌkʌp][həˈmɑːdʒənəɪzd][ˈsprɑɪ]
^¾ cup Homogenized Spry
^¾ 杯子 均质化 轻快

^¾ 杯均质喷雾

^¼ [ˌkʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]
^¼ cup boiling water
^¼ 杯子 沸腾 水

^¼ 杯沸水

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈmɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˌkʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːrpeɪs] [ˈflaʊər] ([ˈsɪftɪd] [wʌns] [brɪˈfɔːr] [ˈmeɪʒərɪŋ])
2 cups all - purpose flour (sifted once before measuring)
2 杯子 全部 - 目的 面粉 (筛过的 一次 前 测量)

杯通用面粉（过筛一次后再称量）

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[pʊt][sprai][ɪn] ['mi:diəm] - [saɪzd] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
Put Spry in medium - sized mixing bowl
放 轻快 在 中等的 - 尺寸 混合 碗

将 Spry 倒入中号搅拌碗中.....

[eɪ di: 'di:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd] [breɪk] [ʌp] ['ɔ:rtɪŋ] [wɪð; wɪθ][fɔ:rk] .
Add boiling water and milk and break up shortening with fork .
添加 沸腾 水 和 牛奶 和 休息 向上 缩短 和 叉 .

加入沸水和牛奶，用叉子将起酥油搅碎。

[tɪlt] [boʊl] [ænd; ənd] , [wɪð; wɪθ][ræpɪd] [krɔ:s] - [ðə; ði] - [boʊl] [stroʊks] ,
Tilt bowl and , with rapid cross - the - bowl strokes ,
倾斜 碗 和 , 和 迅速的 叉 - 这 - 碗 笔画 ,

倾斜碗，然后快速地横向击打碗壁，

[wɪp] [wɪð; wɪθ][fɔ:rk][ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər][ɪz] [smu:ð] [ænd; ənd] [θɪk] [laɪk] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd][hoʊldz]
whip with fork until mixture is smooth and thick like whipped cream and holds
鞭 和 叉 直到 混合物 是 光滑的 和 厚的 喜欢 鞭打 奶油 和 持有

[sɔ:ft] [pi:ks] [wen] [fɔ:rk][ɪz] ['lɪftɪd]
soft peaks when fork is lifted
柔软的 高峰 什么时候 叉 是 抬起

用叉子搅打至混合物光滑浓稠，像打发的奶油一样，提起叉子时能形成柔软的尖峰.....

[sɪft][ˈflaʊər][ænd; ənd][sɔ:lt] [tə'geðər] ['ɑ:ntə][sprai]['mɪkstʃər] .
Sift flour and salt together onto Spry mixture .
筛 面粉 和 盐 一起 到 轻快 混合物 .

将面粉和盐一起筛入 Spry 混合物中。

[stɜ:r] ['kwɪkli] , [wɪð; wɪθ] [raʊnd] - [ðə; ði] - [boʊl] [stroʊks] , ['ɪntu:][ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [klɪŋz] [tə'geðər]
Stir quickly , with round - the - bowl strokes , into a dough that clings together
搅拌 迅速地 , 和 圆形的 - 这 - 碗 笔画 , 进入 一个 面团 那 黏附 一起

[ænd; ənd] “ [kli:nz] ” [ðə; ði] [boʊl]
and “ cleans ” the bowl
和 ” 清洁 ” 这 碗

快速搅拌，用绕碗一周的动作，直到面团成团并能将碗壁上的面糊“洗净”.....

[pɪk] [ʌp][ænd; ənd][wɜ:rk]['ɪntu:][ə; eɪ] [smu:ð] [doʊ] ; [eɪp] ['ɪntu:][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
Pick up and work into a smooth dough ; shape into a flat round .
挑选 向上 和 工作 进入 一个 光滑的 面团 ; 形状 进入 一个 平坦的 圆形的 .

取适量面团揉成光滑的面团，然后整形成扁平的圆形。

[ðə; ði] [doʊ] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tu:; tə][roʊl] , ['i:ðər] [bɪ'twi:n] [wækst][ˈpeɪpər] ,
The dough is now ready to roll , either between waxed paper ,
这 面团 是 现在 准备好 到 卷 ; 任何一个 之间 打蜡 纸 ,

面团现在可以擀了，可以夹在蜡纸中间擀。

[ɔ:r][ɑ:n][ə; eɪ]['peɪstri] [klɔ:θ] [ɔ:r] [bɔ:rd] .
or on a pastry cloth or board .
或者 在 一个 糕点 布 或者 木板 .

或者放在糕点布或案板上。

[ðɪs] ['resəpi] [merks] ['ɪnʌf] ['peɪstri][fɔ:r; fər][ə; eɪ][naɪn] - [tu:'tu:] - [krʌst] [paɪ][ɔ:r][fɔ:r; fər][ə; eɪ][naɪn] -
This recipe makes enough pastry for a 9 ' 2 - crust pie or for a 9 ' 2 -
这 食谱 制作 足够的 糕点 为了 一个 9 - 2 - 地壳 馅饼 或者 为了 一个 9 - 2 -
['lætɪs] - [tɑ:p][paɪ][ɔ:r][fɔ:r; fər][naɪn][tɑ:rt][ɔ:r] ['pæti] ['ʃelz] .
lattice - top pie or for 9 tart or patty shells .
格子 - 顶部 馅饼 或者 为了 9 酸 或者 肉饼 贝壳 .

此配方可制作足够制作一个 9 英寸双层派、一个 9 英寸格子派或 9 个挞或馅饼皮的酥皮。

[ˈiːziə] [ˈroʊlɪŋ] [wɪð; wɪθ] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈpeɪstri]
EASIER ROLLING WITH “ WATER - WHIP ” PASTRY
更轻松 滚动 和 “ 水 - 鞭 ” 糕点

使用“水打发”面团更容易擀开

[roʊl] [doʊ] [brɪˈtwiːn] - - [skwer] [ʌv; əv] [wækst] [ˈpeɪpər][frʌm; frəm] [ˈsentər] [aʊt] [ˈɪntuː][ˈsɜːrk(ə)][saɪz]
Roll dough between 12 " squares of waxed paper from center out into circle size
卷 面团 之间 - - 正方形 的 打蜡 纸 从 中心 出去 进入 圆圈 尺寸
[ʌv; əv][ˈpeɪpər] .
of paper .
的 纸 .

将面团夹在两张 12 英寸见方的蜡纸之间，从中心向外擀成圆形，大小与蜡纸相同。

[ɪf] [ˈpeɪpər] [ˈrɪŋklz] , [rɪˈmuːv] [tɑːp][wʌn] , [pʊt][ɑːn] [əˈnʌðər] , [tɜːrn] , [ænd; ənd][roʊl] .
If paper wrinkles , remove top one , put on another , turn , and roll .
如果 纸 皱纹 , 消除 顶部 一 , 放 在 其他 , 转动 , 和 卷 .

如果纸张起皱，取下最上面的一张，放上另一张，翻转，然后卷起来。

[tuː; tə] [pʊt] [ˈpeɪstri][ɪn][pæn] , [piːl] [ɔːf] [tɑːp][ˈpeɪpər] , [pɪk] [ʌp] [ˈpeɪstri][ænd; ənd] [ˈsentər] [,aɪ ˈtiː][ˈoʊvər]
To put pastry in pan , peel off top paper , pick up pastry and center it over
到 放 糕点 在 平底锅 , 果皮 离开 顶部 纸 , 挑选 向上 糕点 和 中心 它 超过
[pæn] ,
pan ,
平底锅 ,

将酥皮放入烤盘时，撕掉上面的纸，拿起酥皮并将其放在烤盘中央。

[ˈpeɪstri] [saɪd] [daʊn] .
pastry side down .
糕点 边 向下 .

酥皮面朝下。

[rɪˈmuːv] [ˈpeɪpər][ˈdʒentli] .
Remove paper gently .
消除 纸 轻轻地 .

轻轻撕掉纸张。

[sʌtʃ] [æn; ən] [ˈiːzi] [wei] [tuː; tə][roʊl][aʊt] [ˈpaɪˌkrʌst] ! -
Such an easy way to roll out piecrust ! 16
这样的 一个 简单的 方式 到 卷 出去 派皮 ! -

擀派皮的方法真简单！ 16

[ˈstændərd] [ˈpeɪstri] . . .
STANDARD PASTRY . . .
标准 糕点 . . .

标准糕点.....

[ðə; ði] [ʃʊr] [sprai] [wei]
the sure Spry Way
这 当然 轻快 方式

稳健的敏捷之路

[ˈstændərd][ɔːr] [kənˈvenʃən(ə)l] [ˈpeɪstri][ɪz] [meɪd] [baɪ][fɜːrst] [ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [ˈɔːrtɪnɪŋ] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈflaʊər] .
Standard or conventional pastry is made by first cutting the shortening into the flour .
标准 或者 传统的 糕点 是 制成 经过 第一的 切割 这 缩短 进入 这 面粉 .

标准的或传统的糕点制作方法是先将起酥油切入面粉中。

[ɪn][ðə; ði][sprai] [wei] [ʌv; əv] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈstændərd][ˈpeɪstri] ,
In the Spry way of making standard pastry ,
在 这 轻快 方式 的 制作 标准 糕点 ,

以斯普里的方式制作标准糕点，

[ðə; ði] [ˈɔːrtɪnɪŋ] [ɪz][kʌt][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈflaʊər][ɪn] [tuː] [steps] : [fɜːrst] ,
the shortening is cut into the flour in two steps : first ,
这 缩短 是 切 进入 这 面粉 在 二 步骤 : 第一的 ,
将起酥油分两步切入面粉中：首先，

$\frac{2}{3}$ [ʌv; əv][ðə; ði][sprai][ɪz][kʌt][ɪn][faɪn][fɔːr; fər] ['tendərnəs] ; ['sekənd] ,
 $\frac{2}{3}$ of the Spry is cut in fine for tenderness ; second ,
 $\frac{2}{3}$ 的 这 轻快 是 切 在 美好的 为了 压痛 ; 第二 ,
三分之二的 Spry 切成细丝，使其口感更嫩；其次，

[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [sprai][ɪz][kʌt][ɪn] [kɔːrs] [fɔːr; fər] ['fleɪkɪnəs] .
the remaining Spry is cut in coarse for flakiness .
这 其余的 轻快 是 切 在 粗 为了 片状 .
剩下的 Spry 被粗略切碎，使其呈片状。

[tuː; tə] [meɪk] ['stændərd][ˈpeɪstri] [ðɪs] [ɪm'pruːvd] [wei] , ['fɑːləʊ][ðə; ði][ˈresəpi][ænd; ənd] [kiː] [steps]
To make standard pastry this improved way , follow the recipe and key steps
到 制作 标准 糕点 这 改进 方式 , 跟随 这 食谱 和 钥匙 步骤
['pɪktʃəd] [brɪ'ləʊ] .
pictured below .
如图所示 以下 .
要用这种改良的方法制作普通糕点，请按照下图所示的食谱和关键步骤进行操作。

[siː] [haʊ] ['iːzi] [aɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][get] ['pɜːrfɪkt] ['peɪstri] ['evri] [taɪm] !
See how easy it is to get perfect pastry every time !
看 如何 简单的 它 是 到 得到 完美的 糕点 每一个 时间 !
看看每次都能做出完美糕点是多么容易！

[ˈstændərd][ˈpaɪkrʌst]
Standard Piecrust
标准 派皮
标准派皮

[ɪn'ɡriːdiənts] [tuː] - [krʌst] [naɪn] - [paɪ]
Ingredients Two - crust 9 ' Pie
原料 二 - 地壳 9 - 馅饼
配料：双层9英寸派

[ɔːr] ['lætɪs] [paɪ][naɪn] - [paɪ] [ʃel]
or Lattice Pie 9 ' Pie Shell
或者 格子 馅饼 9 - 馅饼 壳
或格子派 9 英寸派皮

[ɔːr][sɪks][tɑːrt] [ʃelz]
or 6 tart shells
或者 6 酸 贝壳
或6个挞皮

[ˈsɪftɪd] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər][tuː'tuː][kʌps] 1¼ [kʌps]
sifted all - purpose flour 2 cups 1¼ cups
筛过的 全部 - 目的 面粉 2 杯子 1¼ 杯子
过筛通用面粉 2 杯 1¼ 杯

[sɔːlt][wʌn] [ˈtiːspuːn] ½ [ˈtiːspuːn]
salt 1 teaspoon ½ teaspoon
盐 1 茶匙 ½ 茶匙
盐 1 茶匙 ½ 茶匙

[hə'mɑːdʒənaɪzd][sprai] $\frac{3}{4}$ [kʌp] $\frac{1}{2}$ [kʌp]
Homogenized Spry $\frac{3}{4}$ cup $\frac{1}{2}$ cup
均质化 轻快 $\frac{3}{4}$ 杯子 $\frac{1}{2}$ 杯子
均质喷雾 $\frac{3}{4}$ 杯 $\frac{1}{2}$ 杯

[kəʊld][ˈwɔːtər][fɔːr] 2½ [ˈteɪbəlspuːnz]
cold water 4 tablespoons 2½ tablespoons
寒冷的 水 4 汤匙 2½ 汤匙

冷水 4 汤匙 2½ 汤匙

[pʊt][ˈflaʊər][ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][ˈmɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd][mɪks] .
Put flour and salt in mixing bowl and mix .
放 面粉 和 盐 在 混合 碗 和 混合 .

将面粉和盐放入搅拌碗中混合。

[kʌt] [ɪn][sprai][æz; əz] [ˈfɑːloʊz] :
Cut in Spry as follows :
切 在 轻快 作为 跟随 :

在 Spry 中按如下方式切割:

[step][wʌn][fɔːr; fər] [ˈtendərnəs] — [kʌt][ɪn][əˈbaʊt] ⅔ [ʌv; əv][ðə; ði][sprai][wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [ˈblendər] [ɔːr]
Step 1 for Tenderness — cut in about ⅔ of the Spry with pastry blender or
步 1 为了 压痛 — 切 在 关于 ⅔ 的 这 轻快 和 糕点 混合器 或者
[tuːtuː] [naɪvz] [ʌnˈtɪl][æz; əz][faɪn][æz; əz] [mi:l] .
2 knives until as fine as meal .
2 刀具 直到 作为 美好的 作为 一顿饭 .

步骤 1 为使面粉变得细嫩——用糕点搅拌器或 2 把 Spry 面粉约 2/3 切入面粉中，直至细如粗粒。

[step][tuːtuː][fɔːr; fər] [ˈfleɪkɪnəs] — [kʌt][ɪn][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [sprai][tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][laːrdʒ] [ˈpiːz] .
Step 2 for Flakiness — cut in the remaining Spry to the size of large peas .
步 2 为了 片状 — 切 在 这 其余的 轻快 到 这 尺寸 的 大的 豌豆 .

步骤 2: 使酥脆——将剩余的 Spry 切成大豌豆大小。

[ˈsprɪŋk(ə)] [ɔːl][ðə; ði][ˈwɔːtər] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ˈoʊvər] [ˈdɪfrənt] [pɑːrts][ʌv; əv]
Sprinkle all the water , 1 tablespoon at a time , over different parts of
撒 全部 这 水 , 1 汤匙 在 一个 时间 , 超过 不同的 部分 的
[ˈmɪkstʃər] .
mixture .
混合物 .

将水一次一汤匙，分次洒在混合物的不同部分。

[mɪks] [ˈθɜːrəli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk][ʌnˈtɪl] [ɔːl][ˈpɑːrtɪk(ə)lɪz] [klɪŋ] [təˈgeðər] [ænd; ənd][fɔːrm][ə; eɪ] [dɒʊ] .
Mix thoroughly with fork until all particles cling together and form a dough .
混合 彻底 和 又 直到 全部 颗粒 黏着 一起 和 形式 一个 面团 .

用叉子充分搅拌，直到所有颗粒粘合在一起形成面团。

[teɪk] [ʌp][ɪn][hændz][ænd; ənd][wɜːrk][ˈɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] , [ˈblendɪd] [bɔːl][ʌv; əv] [dɒʊ] .
Take up in hands and work into a smooth , blended ball of dough .
拿 向上 在 双手 和 工作 进入 一个 光滑的 , 混合 球 的 面团 .

用双手揉捏成光滑均匀的面团。

[juːz][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [paɪz] , [tɑːts] , [ˈtɜːnəʊvəz] , [et ˈsetərə; ,ɪt ˈsetərə] .
Use in making pies , tarts , turnovers , etc :
使用 在 制作 馅饼 , 蛋挞 , 失误 , ETC .

可用于制作馅饼、挞、酥皮点心等。

[roʊl][ˈstændərd][ˈpeɪstri][ɑːn][ə; eɪ][ˈflaʊərd] [bɔːrd] [ɔːr] [klɔːθ] — [nɑːt] [brˈtwiːn] [wækst][ˈpeɪpər] .
Roll standard pastry on a floured board or cloth — not between waxed paper .
卷 标准 糕点 在 一个 撒了面粉 木板 或者 布 — 不是 之间 打蜡 纸 .

将普通糕点擀开时，要在撒了面粉的案板或布上擀，不要在蜡纸之间擀。

[kʌt] ⅔ [ʌv; əv][ðə; ði][sprai][ˈɪntuː][ˈflaʊər][wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [ˈblendər] [ʌnˈtɪl][æz; əz] [faɪn][æz; əz] [mi:l] .
Cut ⅔ of the Spry into flour with pastry blender until as fine as meal .
切 ⅔ 的 这 轻快 进入 面粉 和 糕点 混合器 直到 作为 美好的 作为 一顿饭 .

将 2/3 的 Spry 用糕点搅拌器切入面粉中，直到细如粗粒。

[biː; bi] [ʃɒr] [ɔːl][ðə; ði][ˈflaʊə(r)][ɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][sprɑː] .
Be sure all the flour is mixed with the Spry .
是 当然 全部 这 面粉 是 混合 和 这 轻快 :

务必确保所有面粉都与 Spry 混合均匀。

[ðɪs] [step] [inˈʃuəz] [ˈtendərnəs] [ɪn][ðə; ði][ˈpeɪstri] .
This step insures tenderness in the pastry .
这 步 保险 压痛 在 这 糕点 :

这一步骤确保了糕点的嫩滑口感。

[kʌt] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [sprɑː][tuː; tə][saɪz][ʌv; əv][lɑːrdʒ] [ˈpiːz] .
Cut in remaining Spry to size of large peas .
切 在 其余的 轻快 到 尺寸 的 大的 豌豆 :

将剩余的 Spry 切成大豌豆大小。

[ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] , [ðɪːz] [ˈpiːsɪz] [melt][ˈɪntuː][ˈlɪt(ə)l] “ [puːlz] ” [ʌv; əv][fæt] , [ˈfɔːmɪŋ] [ˈliːfi] [ˈfleɪks] .
In baking , these pieces melt into little “ pools ” of fat , forming leafy flakes .
在 烘烤 , 这些 件 融化 进入 小的 “ 游泳池 ” 的 胖的 , 成型 绿叶 薄片 :

烘烤时，这些块状物会融化成一小滩一小滩的油脂，形成片状薄片。

[ðɪs] [step] [inˈʃuəz] [ˈfleɪkɪnəs] [ɪn][ðə; ði][ˈpeɪstri] .
This step insures flakiness in the pastry .
这 步 保险 片状 在 这 糕点 :

这一步骤确保了酥皮的酥脆口感。

[ˈsprɪŋk(ə)l][ˈwɔːtər][ˈoʊvər][ˈmɪkstʃər] ; [mɪks] [ˈθɜːrəli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk][ʌnˈtɪl][ɔːl][ˈpɑːrtɪk(ə)lɪz] [klɪŋ]
Sprinkle water over mixture ; mix thoroughly with fork until all particles cling together .
撒 水 超过 混合物 ; 混合 彻底 和 叉 直到 全部 颗粒 黏着 一起 :

在混合物上洒水；用叉子充分搅拌，直到所有颗粒粘合在一起。

[teɪk] [ʌp][ɪn][hændz] .
Take up in hands .
拿 向上 在 双手 :

拿起来。

[wɜːrk][ˈɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] , [wel] - [ˈblendɪd] [bɔːl][ʌv; əv] [dɒʊ] . -
Work into a smooth , well - blended ball of dough . 17
工作 进入 一个 光滑的 , 出色地 - 混合 球 的 面团 : -

揉成光滑均匀的面团。 17

[ˈekspɜːrt] [trɪks] [fɔːr; fər] [ˈpɜːrfɪkt] [paɪz]
Expert Tricks FOR PERFECT PIES
专家 技巧 为了 完美的 馅饼

制作完美馅饼的专家秘诀

[ˈmeni] [ˈsiːkrɪts] [ʌv; əv][paɪ] [səkˈses] [laɪ][ɪn][ðə; ði] “ [noʊ] - [haʊ] ” — [ɪn][ðə; ði] [tekˈniːks] [ænd; ənd]
Many secrets of pie success lie in the “ know - how ” — in the techniques and
许多 秘密 的 馅饼 成功 说谎 在 这 “ 知道 - 如何 ” — 在 这 技术 和

[ˈpræktɪsɪz] [ðæt] [ɑːr; ər][pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪ] - [ˈmeɪkəz] [skɪl] .
practices that are part of a pie - maker's skill .
实践 那 是 部分 的 一个 馅饼 - 制造商的 技能 :

制作美味馅饼的秘诀有很多，其中很多都在于“诀窍”——也就是馅饼制作者所掌握的技巧和方法。

[juːl] [faɪnd] [ˈmeni] [ʌv; əv] [ðɪːz] [paɪ] [trɪks] [ɪn] [ðɪs] [ˈbʊklət] :
You'll find many of these pie tricks in this booklet :
你会 寻找 许多 的 这些 馅饼 技巧 在 这 小册子 :

你可以在这本小册子里找到很多这样的馅饼制作技巧：

[haʊ][tu:; tə][meɪk][ə; eɪ][ˈkʌstərd][paɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][krɪsp] , [ˈfleɪki][ˌʌndərˈkrʌst][ænd; ənd][ə; eɪ][sɔ:ft] ,
how to make a custard pie with a crisp , flaky undercrust and a soft ,
如何 到 制作 一个 蛋奶冻 馅饼 和 一个 脆 , 片状的 地壳下层 和 一个 柔软的 ,
如何制作一款拥有酥脆下皮和柔软内馅的蛋奶馅饼？

[ˈkri:mi][ˈfɪlɪŋ] . . . [haʊ][tu:; tə][si:l][ɪn][ðə; ði][dʒu:sɪz][ɪn][ə; eɪ][ˈberi][paɪ] . . . [haʊ][tu:; tə][meɪk][ə; eɪ]
creamy filling . . . how to seal in the juices in a berry pie . . . how to make a
奶油状 填充 . . . 如何 到 海豹 在 这 果汁 在 一个 浆果 馅饼 . . . 如何 到 制作 一个
[ˈflʌfi] ,
fluffy ,
蓬松的 ,
奶油馅料.....如何锁住浆果派中的汁水.....如何做出蓬松的派皮

[ʌpˈstændɪŋ][məˈræŋ] .
upstanding meringue .
正直 蛋白酥皮 .
挺立的蛋白霜。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər][tɪps][fɔ:r; fər][ˈprɪti][tɑ:ps][ænd; ənd][əˈtræktɪv][ˈedʒəz, ˈedʒɪz] ,
There are tips for pretty tops and attractive edges ,
那里 是 尖端 为了 漂亮的 最高额 和 吸引人的 边缘 ,
这里有一些关于如何做出漂亮上衣和迷人边饰的小技巧。

[tu:] — [ɔ:l][dɪˈzaɪnd][tu:; tə][gɪv][jɔr; jər][paɪz][ə; eɪ][ˈtru:li][prəˈfeʃən(ə)l][er] !
too — all designed to give your pies a truly professional air !
也 — 全部 设计 到 给 你的 馅饼 一个 真的 专业的 空气 !
而且——所有这些设计都是为了让你的馅饼看起来真正专业！

[ki:p][fru:t][dʒu:sɪz][ɪn][paɪ] . . . [ðə; ði] “ [rɪm] - [si:l] ” [wei]
KEEP FRUIT JUICES IN PIE . . . the “ Rim - Seal ” way
保持 水果 果汁 在 馅饼 . . . 这 “ 轮缘 - 海豹 ” 方式
用“边缘密封法”防止果汁渗入派中

[tu:; tə][ki:p][fru:t][dʒu:sɪz][frʌm; frəm][ˈbɔɪlɪŋ][aʊt][ʌv; əv][ə; eɪ][tu:ˈtu: - [krʌst][paɪ] , [trɪm][ˌʌndərˈkrʌst]
To keep fruit juices from boiling out of a 2 - crust pie , trim undercrust
到 保持 水果 果汁 从 沸腾 出去 的 一个 2 - 地壳 馅饼 , 修剪 地壳下层
[ˈi:v(ə)n][wɪð; wɪθ][pæn] ,
even with pan ,
甚至 和 平底锅 ,
为了防止双层派皮的派里的果汁溢出，要将底层的派皮修剪至与烤盘齐平。

[kʌt][ðə; ði][tɑ:p][krʌst] ½ [ɪnt][brɪˈɑ:nd][pæn] , [ðen][tɜ:rn][aɪˈti:][ˌʌndər][ðə; ði][ˈbɑ:təm][krʌst] .
cut the top crust ½ inch beyond pan , then turn it under the bottom crust .
切 这 顶部 地壳 ½ 英寸 超过 平底锅 , 然后 转动 它 在下面 这 底部 地壳 .
将上层饼皮切出超出烤盘 ½ 英寸，然后将其翻到下层饼皮下面。

[ˈmɔɪs(ə)n][edʒ][ʌv; əv][ˌʌndərˈkrʌst][wɪð; wɪθ][ˈwɔ:tər] , [pres][ˈʌpər][ænd; ənd][ˈloʊər][krʌsts][təˈgeðər]
Moisten edge of undercrust with water , press upper and lower crusts together
濡 边缘 的 地壳下层 和 水 , 按 上 和 降低 外壳 一起
[wɪð; wɪθ][ˈflaʊərd][ˈfɔ:rk] .
with floured fork .
和 撒了面粉 叉 .
用水润湿饼底边缘，用沾了面粉的叉子将上下饼皮压在一起。

[ɔ:r][krɪmp][ðə; ði][ˈedʒəz, ˈedʒɪz][təˈgeðər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][θʌm][ænd; ənd][ˈfɔ:rfɪŋgər] .
Or crimp the edges together with the thumb and forefinger .
或者 压接 这 边缘 一起 和 这 拇指 和 食指 .
或者用拇指和食指将边缘捏合在一起。

[əˈtræktɪv][rɪmz][tu:; tə][ˈflætər][jɔr; jər][paɪz]
Attractive Rims to Flatter Your Pies
吸引人的 轮辋 到 奉承 你的 馅饼
漂亮的饼边，让你的馅饼更加诱人

[ðə; ði] [aɪ] - ['kætʃɪŋ; 'ketʃɪŋ] [lʊk] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['hænsəm] [paɪ] [kʌmz] [ɪn][lɑ:rdʒ][pɑ:rt][frʌm; frəm][ɪts]
The eye - catching look of a handsome pie comes in large part from its
这 眼睛 - 捕捉 看 的 一个 英俊的 馅饼 来 在 大的 部分 从 它是
['peɪstri][rɪm] .
pastry rim .
糕点 轮缘 .

一个漂亮的馅饼之所以引人注目，很大程度上要归功于它的酥皮边缘。

['klevər] ['fɪŋgərz][kæn; kən] ['fæ(ə)n] [æn; ən] ['endləs] [və'raɪəti][ʌv; əv] [ə'træktɪv] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Clever fingers can fashion an endless variety of attractive edges .
聪明的 手指 能 时尚 一个 无尽的 种类 的 吸引人的 边缘 .

灵巧的双手可以打造出千变万化的精美边缘。

[ðə; ði][taɪnz] [ʌv; əv][ə; eɪ][fɔ:rk] , [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] [naɪf] ,
The tines of a fork , a pointed knife ,
这 齿 的 一个 叉 , 一个 尖 刀 ,

叉子的尖齿，尖刀的刀刃，

[ɔ:r][æn; ən] [ɪn'vɜ:rtɪd] ['ti:spu:n] [tɪp][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [wɪð; wɪθ] [gʊd] [ɪ'fekt] , [tu:] .
or an inverted teaspoon tip can be used with good effect , too .
或者 一个 倒 茶匙 提示 能 是 用过的 和 好的 影响 , 也 .

或者，使用倒置的茶匙尖也能取得很好的效果。

['ɪntrəstɪŋ] ['peɪstri] [dɪ'zainz] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɑ:n][ðə; ði][rɪmz][wɪð; wɪθ]['taɪni] ['pætərn] [ɔ:r]
Interesting pastry designs can be made on the rims with tiny patterns or
有趣的 糕点 设计 能 是 制成 在 这 轮辋 和 微小的 图案 或者
['kʌtɜ:z] .
cutters .
切割器 .

可以用小图案或模具在糕点边缘做出有趣的造型。

[sʌm; səm][paɪz] [kɔ:l][fɔ:r; fər][ə; eɪ][rɪm][ʌv; əv][ðə; ði] “ [stænd] - [ʌp] ” [taɪp] ,
Some pies call for a rim of the “ stand - up ” type ,
一些 馅饼 称呼 为了 一个 轮缘 的 这 “ 站立 - 向上 ” 类型 ,

有些馅饼需要使用“立式”馅饼边，

['ʌðər] [ɑ:r; ər][æt; ət][ðer; ðər][best] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [flæt] “ [laɪ] - [daʊn] ” [rɪm] .
others are at their best with a flat “ lie - down ” rim .
其他的 是 在 他们的 最好的 和 一个 平坦的 “ 说谎 - 向下 ” 轮缘 .

另一些则最适合采用扁平的“躺卧式”轮辋。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [edʒ] [ðæt] [wɪl] [du:][ðə; ði][mu:st][fɔ:r; fər][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] .
Select the edge that will do the most for the filling .
选择 这 边缘 那 将要 做 这 最多 为了 这 填充 .

选择最有利于填充的边缘。

[ju:; jʊ] [wɪl] [ɪn'dʒɔɪ]['ju:zɪŋ][jʊr; jər] [oʊn] [aɪ'di:əz][ænd; ænd] [kri'eɪtɪŋ] [nu:] [ænd; ænd][ə'ɹɪdʒən(ə)l][rɪmz][tu:; tə]
You will enjoy using your own ideas and creating new and original rims to
你 将要 享受 使用 你的 自己的 想法 和 创建 新的 和 原来的 轮辋 到

[freɪm] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [paɪz] .
frame your favorite pies .
框架 你的 最喜欢的 馅饼 .

你会乐于运用自己的想法，创造出新颖独特的饼边来装点你最喜欢的馅饼。

[hɪr] [ɑ:r; ər][sʌm; səm] [ə'træktɪv] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ðæt] [ɑ:r; ər] ['i:zɪ] [tu:; tə] [meɪk] .
Here are some attractive edges that are easy to make .
这里 是 一些 吸引人的 边缘 那 是 简单的 到 制作 .

以下是一些易于制作且美观的边缘装饰技巧。

[roʊp] [rɪm] ([fɔ:r; fər][paɪ] [ʃel])
Rope Rim (for pie shell)
绳索 轮缘 (为了 馅饼 壳)

绳状边缘（用于馅饼皮）

[meɪk] [stænd] - [ʌp][rɪm] ([peɪdʒ] -) .

Make stand - up rim (page 18) .
制作 站立 - 向上 轮缘 (页 -) .

制作立式轮辋（第 18 页）。

[pɪntʃ] ['peɪstri] [brɪ'twi:n] [θʌm] [ænd; ənd][bent] ['fɔ:rfɪŋgər] .

Pinch pastry between thumb and bent forefinger .
捏 糕点 之间 拇指 和 弯曲 食指 .

用拇指和弯曲的食指捏住酥皮。

[meɪk] [ðə; ði][krɪmps] [ʃɑ:rp] [ænd; ənd][dɪ'stɪŋkt][soʊ] [ðeɪ] [wɪl][nɑ:t] [berk] [aʊt] .

Make the crimps sharp and distinct so they will not bake out .
制作 这 压接 锋利的 和 清楚的 所以 他们 将要 不是 烤 出去 .

将卷边捏得尖锐清晰，这样烘烤时就不会变形。

[ʃel] [ɔ:r] [flu:t] [rɪm] ([fɔ:r; fər][paɪ] [ʃel])

Shell or Flute Rim (for pie shell)
壳 或者 长笛 轮缘 (为了 馅饼 壳)

贝壳形或笛形边缘（用于馅饼皮）

[meɪk] [stænd] - [ʌp][rɪm] ([peɪdʒ] -) .

Make stand - up rim (page 18) .
制作 站立 - 向上 轮缘 (页 -) .

制作立式轮辋（第 18 页）。

[meɪk] [ʃel] - [laɪk] [flu:ts] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [left] index18

Make shell - like flutes by placing left index18
制作 壳 - 喜欢 长笛 经过 放置 左边 index18

将左食指18放在笛子上，吹出贝壳状的笛声。

['fɪŋgər] [ə'genst] [,ɪn'saɪd][ʌv; əv][rɪm][ænd; ənd] ['pɪntʃɪŋ] [aɪ 'ti:][ɑ:n][aʊt'saɪd][wɪð; wɪθ][tɪps][ʌv; əv] [raɪt]

finger against inside of rim and pinching it on outside with tips of right
手指 反对 里面 的 轮缘 和 捏 它 在 外部 和 尖端 的 正确的

[θʌm] [ænd; ənd][ɪndeks]['fɪŋgər] .

thumb and index finger .
拇指 和 指数 手指 .

用手指抵住轮辋内侧，用右手拇指和食指指尖捏住轮辋外侧。

([si:] ['lʌʃəs] ['lemən] [mə'ræŋ] [paɪ] , [peɪdʒ][ert] .)

(See Luscious Lemon Meringue Pie , page 8 .)
(看 甜美 柠檬 蛋白酥皮 馅饼 , 页 8 .)

（参见第 8 页“美味的柠檬蛋白派”。）

['θɪmbl] [rɪm] ([fɔ:r; fər][wʌn] - [krʌst] [paɪ])

Thimble Rim (for 1 - crust pie)
顶针 轮缘 (为了 1 - 地壳 馅饼)

顶针边（适用于单层馅饼）

[trɪm] ['peɪstri]['i:v(ə)n][wɪð; wɪθ] [edʒ] [ʌv; əv][pæn] .

Trim pastry even with edge of pan .
修剪 糕点 甚至 和 边缘 的 平底锅 .

将酥皮修整至与烤盘边缘齐平。

[wɪð; wɪθ] ['θɪmbl] , [kʌt]['taɪni] ['sɜ:rkl] [frʌm; frəm]['peɪstri] .

With thimble , cut tiny circles from pastry .
和 顶针 , 切 微小的 界 从 糕点 .

用顶针从糕点上切出小圆片。

['mɔɪs(ə)n][rɪm] , [pleɪs] ['sɜ:rkl] , [ˌoʊvər'læpɪŋ] , [ɑ:n][rɪm] , ['presɪŋ] ['laɪtli] .

Moisten rim , place circles , overlapping , on rim , pressing lightly .
濡 轮缘 , 地方 界 , 重叠 , 在 轮缘 , 紧迫 轻轻 .

将边缘沾湿，将圆形纸片重叠地放在边缘上，轻轻按压。

([si:] [ˈherɪtɪdʒ] [ˈpʌmpkɪn] [paɪ] , [peɪdʒ][θri:] .)
(**See Heritage Pumpkin Pie , page 3 .**)
(看 遗产 南瓜 馅饼 , 页 3 .)

(参见第3页“传统南瓜派”部分。)

[ˈæroʊ] [hed] [rɪm] ([fɔːr; fər][wʌn] - [krʌst] [paɪ])
Arrow Head Rim (for 1 - crust pie)
箭 头 轮缘 (为了 1 - 地壳 馅饼)

箭头形饼边 (适用于单层饼皮馅饼)

[kʌt] [ˈpeɪstri] ½ - [brɪːɑːnd] [pæn] [edʒ] , [ðen] [foʊld][ˈʌndər] [ˈmeɪkɪŋ] [ə; eɪ][flæt] “ [laɪ] - [daʊn] ” [rɪm] .
Cut pastry ½ ' beyond pan edge , then fold under making a flat “ lie - down ” rim .
切 糕点 ½ - 超过 平底锅 边缘 , 然后 折叠 在下面 制作 一个 平坦的 “ 说谎 - 向下 ” 轮缘 .
将酥皮切出超出烤盘边缘 ½ 英寸, 然后向下折叠, 形成一个平整的“躺式”边缘。

[wɪð; wɪθ] [naɪf] , [kʌt] [kənˈtɪnjuəs] [ˈvɜːrsəs][əˈraʊnd] [rɪm] .
With knife , cut continuous Vs around rim .
和 刀 , 切 连续的 对比 大约 轮缘 .

用刀在边缘切出连续的V字形。

[wɪð; wɪθ] [raɪt] [ˈɪndeks][ˈfɪŋɡər] ,
With right index finger ,
和 正确的 指数 手指 ,

用右手食指,

[lɪft][ʌp] [beɪs] [ʌv; əv] [ˈevri] [ˈʌðər] [viː][ænd; ənd][leɪ] [bæk][ɑːn][saɪd][ʌv; əv][paɪ] [[el] .
lift up base of every other V and lay back on side of pie shell .
举起 向上 根据 的 每一个 其他 V 和 躺 后退 在 边 的 馅饼 壳 .

提起每隔一个V形派皮的底部, 然后将其放回派皮的侧面。

[kənˈtɪnjuː] [əˈraʊnd] [rɪm] .
Continue around rim .
继续 大约 轮缘 .

继续绕着边缘走。

([si:] [ˈkrʌmbli] [tɑːp][ˈæp(ə)l][paɪ] , [peɪdʒ][ˈseɪvən] .)
(**See Crumbly Top Apple Pie , page 7 .**)
(看 易碎的 顶部 苹果 馅饼 , 页 7 .)

(参见第 7 页“酥皮苹果派”。)

[fluːt] - [ænd; ənd] - [fɔːrk] [rɪm] ([fɔːr; fər][paɪ] [[el])
Flute - and - Fork Rim (for pie shell)
长笛 - 和 - 叉 轮缘 (为了 馅饼 壳)

笛形叉状边缘 (用于馅饼皮)

[meɪk] [stænd] - [ʌp][rɪm] ([peɪdʒ] -) .
Make stand - up rim (page 18) .
制作 站立 - 向上 轮缘 (页 -) .

制作立式轮辋 (第 18 页)。

[meɪk] [ə; eɪ][ˈsɪŋɡ(ə)l] [fluːt] [æz; əz] [drɪˈskraɪbd] [ˈʌndər] [[el] [ɔːr] [fluːt] ,
Make a single flute as described under Shell or Flute ,
制作 一个 单身的 长笛 作为 描述 在下面 壳 或者 长笛 ,

按照“贝壳或笛子”部分所述制作一支单笛。

[ðen] [nekst][tuː; tə][aɪ ˈtiː] [pres] [wɪð; wɪθ] [taɪnz] [ʌv; əv][fɔːrk] .
then next to it press with tines of fork .
然后 下一个 到 它 按 和 齿 的 叉 .

然后, 用叉子的叉齿按压旁边。

[kənˈtɪnjuː] [əˈraʊnd] [rɪm] , [ˈɔːltərneɪtɪŋ] [fluːt] [ænd; ənd][fɔːrk] .
Continue around rim , alternating flute and fork .
继续 大约 轮缘 , 交替 长笛 和 叉 .

继续绕着边缘走, 交替使用笛形和叉形。

([si:] ['dri:mi] [bə'nænə] [kri:m] [paɪ] , [peɪdʒ][faɪv] .)
(**See Dreamy Banana Cream Pie , page 5 .**)
(看 梦幻般的 香蕉 奶油 馅饼 , 页 5 :)

(参见第5页“梦幻香蕉奶油派”。)

[fɔ:rk] - [si:l] [rɪm] ([fɔ:r; fər][tu:'tu:] - [krʌst] [paɪ])
Fork - Seal Rim (for 2 - crust pie)
叉 - 海豹 轮缘 (为了 2 - 地壳 馅饼)

叉封边缘 (适用于双层馅饼)

[ə; eɪ] [gʊd] [edʒ] [tu:; tə] [si:l] [ɪn] [fru:t] [dʒu:sɪz] .
A good edge to seal in fruit juices .
一个 好的 边缘 到 海豹 在 水果 果汁 :

边缘设计便于锁住果汁。

[pres] ['flaʊəd] [taɪnz] [ʌv; əv] [fɔ:rk] [daʊn] [ɑ:n] [rɪm] [streɪt] [ɔ:r] [daɪ'æɡənəli] .
Press floured tines of fork down on rim straight or diagonally .
按 撒了面粉 齿 的 叉 向下 在 轮缘 直的 或者 对角线 :

将沾满面粉的叉齿垂直或斜向下压在边缘上。

([si:] “ [hɪz; ɪz] ['feɪvərɪt] ” ['æp(ə)l][paɪ] , [peɪdʒ][fɔ:r] .)
(**See “ His Favorite “ Apple Pie , page 4 .**)
(看 “ 他的 最喜欢的 “ 苹果 馅饼 , 页 4 :)

(参见第 4 页“他最喜欢的苹果派”。)

['rʌf(ə)l] [rɪm] ([fɔ:r; fər] [kloʊzd] [paɪ])
Ruffle Rim (for closed pie)
褶边 轮缘 (为了 关闭 馅饼)

褶边 (用于封闭式馅饼)

[prɪ'per] [paɪ] [rɪm] [æz; əz] [fɔ:r; fər] [fɔ:rk] - [si:l] [ɪf] [ə; eɪ] [tu:'tu:] - [krʌst] [paɪ] ; [ɪf] [ə; eɪ] [di:p] - [dɪʃ] [paɪ] ,
Prepare pie rim as for Fork - Seal if a 2 - crust pie ; if a deep - dish pie ,
准备 馅饼 轮缘 作为 为了 叉 - 海豹 如果 一个 2 - 地壳 馅饼 ; 如果 一个 深的 - 盘子 馅饼 ,

如果是双层派, 则按照叉封法处理派皮边缘; 如果是深盘派,

[trɪm] ['peɪstri] [wʌn] - [brɪ'ɑ:nd] [dɪʃ] [edʒ] [ænd; ənd] [tɜ:rn] [bæk] ['i:v(ə)n] [wɪð; wɪθ] [dɪʃ] .
trim pastry 1 ' beyond dish edge and turn back even with dish .
修剪 糕点 1 - 超过 盘子 边缘 和 转动 后退 甚至 和 盘子 :

将酥皮边缘修剪到超出盘子边缘 1 英寸处, 然后将其翻折回与盘子齐平。

[pleɪs] [left] ['ɪndeks] ['fɪŋɡər] [ænd; ənd] [θʌm] ½ - [ə'pɑ:rt] [ɑ:n] [aʊt'saɪd] [ʌv; əv] [rɪm] .
Place left index finger and thumb ½ ' apart on outside of rim .
地方 左边 指数 手指 和 拇指 ½ - 除 在 外部 的 轮缘 :

将左手食指和拇指放在轮辋外侧, 间隔 ½ 英寸。

[ju:z] [raɪt] ['ɪndeks] ['fɪŋɡər] [tu:; tə] [pʊl] ['peɪstri] [bæk] [br'twi:n] ['fɪŋɡərz] [tu:; tə] [meɪk] ['rʌfld] [ɪ'fekt] .
Use right index finger to pull pastry back between fingers to make ruffled effect .
使用 正确的 指数 手指 到 拉 糕点 后退 之间 手指 到 制作 褶皱的 影响 :

用右手食指将酥皮向后拉, 使其在手指间形成褶皱效果。

([si:] [hɑ:t][en] [hɑ:rti] [steɪk] [paɪ] , [peɪdʒ] - .)
(**See Hot N Hearty Steak Pie , page 12 .**)
(看 热的 N 爽朗 牛排 馅饼 , 页 - :)

(参见第 12 页“香辣牛排派”。)

“ ['prɪti] - [pli:t] ” [jʊr; jər] [tɑ:ts] [ænd; ənd] ['pæti] ['felz]
“ Pretty - Pleat ” Your Tarts and Patty Shells
“ 漂亮的 - 褶皱 ” 你的 蛋挞 和 帕蒂 贝壳

给你的挞皮和馅饼皮“捏出漂亮的褶皱”

[ˈjuːz] [ˈresəpi] [fɔːr; fər] “ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈpaɪkrʌst] ([ˈpeɪdʒ] -) [ɔːr] [ˈstændərd] [ˈpaɪkrʌst] ([ˈpeɪdʒ] -) ,
Use recipe for “ Water - Whip “ Piecrust (page 15) or Standard Piecrust (page 16) ,
使用 食谱 为了 “ 水 - 鞭 “ 派皮 (页 -) 或者 标准 派皮 (页 -) ,
[fɔːr; fər] [naɪn] [tɑːrt] [ˈfelz]
for 9 tart shells
为了 9 酸 贝壳
使用“水打发”派皮配方（第15页）或标准派皮配方（第16页），制作9个挞皮.....

[roʊl] [doʊ] ⅓ - [θɪk] [ænd; ənd] [prɪk] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk]
Roll dough ⅓ ' thick and prick with fork
卷 面团 ⅓ - 厚的 和 刺 和 叉
将面团擀成⅓英寸厚，用叉子戳孔.....

[kʌt] [aʊt] [faɪv] - [ˈsɜːrkl] [ænd; ənd] [fɪt] [ˈoʊvər] [bæks] [ʌv; əv] [θriː] - [ˈmʌfɪn] [pænz] , [ˈpɪntʃɪŋ] [ˈɪntuː] [əˈbaʊt]
Cut out 5 ' circles and fit over backs of 3 ' muffin pans , pinching into about
切 出去 5 - 界 和 合身 超过 背部 的 3 - 松饼 平底锅 , 捏 进入 关于
[ˈsevən] [pliːts]
7 pleats
7 褶皱
剪出直径 5 英寸的圆形，套在直径 3 英寸的松饼模具背面，捏成大约 7 个褶皱.....

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] [ˈʌv(ə)n] (450°F .)
Bake in hot oven (450°F .)
烤 在 热的 烤箱 (450°F .)
在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- - - [ˈmɪnɪts]
10 - 15 minutes
- - - 分钟
10-15分钟.....

[lɪft] [ɔːf] [ˈfelz] , [kuːl] [ɑːn] [ræk]
Lift off shells , cool on rack
举起 离开 贝壳 , 凉爽的 在 架子
剥去壳，放在架子上冷却.....

[fɪl] [tɑːrt] [ˈfelz] [wɪð; wɪθ] [fruːt] [ɔːr] [ˈberɪz] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [ˈdeɪnti] [dɪˈzɜːrt] ; [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [kriːmd]
Fill tart shells with fruit or berries for a dainty dessert ; or with creamed
充满 酸 贝壳 和 水果 或者 浆果 为了 一个 纤巧 甜点 ; 或者 和 奶油
[ˈvedʒtəb(ə)lɪz] ,
vegetables ,
蔬菜 ,
在挞皮中填入水果或浆果，即可制成精致的甜点；或者填入奶油蔬菜，也可用于制作甜点。

[ˈtʃɪkɪn] , [ɔːr] [fɪʃ] [fɔːr; fər] [æn; ən] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] [meɪn] [dɪʃ] [fɔːr; fər] [ˈlʌntʃən] [ɔːr] [ˈsʌpər] . -
chicken , or fish for an appetizing main dish for luncheon or supper . 19
鸡 , 或者 鱼 为了 一个 令人垂涎的 主要的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 . -
鸡肉或鱼肉都是美味可口的午餐或晚餐主菜。19

“ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [paɪ] [fel]
“ **Water - Whip “ Pie Shell**
“ 水 - 鞭 “ 馅饼 壳
“水鞭”派皮

½ [kʌp] [les] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [həˈmɑːdʒənəɪzd] [sprɪ]
½ cup less 1 tablespoon Homogenized Spry
½ 杯子 较少的 1 汤匙 均质化 轻快
½ 杯减去 1 汤匙均质喷雾

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]
3 tablespoons boiling water
3 汤匙 沸腾 水
3汤匙沸水

[wʌn] ['ti:spu:n] [mɪlk]

1 teaspoon milk
1 茶匙 牛奶

1茶匙牛奶

1¼ [kʌps] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər] (['sɪftɪd] [wʌns] [br'fɔ:r] ['meʒərɪŋ])
1¼ cups all - purpose flour (sifted once before measuring)
1¼ 杯子 全部 - 目的 面粉 (筛过的 一次 前 测量)

1¼ 杯通用面粉（过筛一次后再量取）

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[pʊt] [sprɑɪ] [ɪn] ['mi:diəm] - [saɪzd] ['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Put Spry in medium - sized mixing bowl .
放 轻快 在 中等的 - 尺寸 混合 碗 .

将 Spry 倒入中号搅拌碗中。

[eɪ di: 'di:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd] [breɪk] [ʌp] ['ɔ:rtɪnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [fɔ:rk] .
Add boiling water and milk and break up shortening with fork .
添加 沸腾 水 和 牛奶 和 休息 向上 缩短 和 叉 .

加入沸水和牛奶，用叉子将起酥油搅碎。

[tɪl] [boʊl] [ænd; ənd] , [wɪð; wɪθ] ['ræpɪd] [krɔ:s] - [ðə; ði] - [boʊl] [stroʊks] ,
Tilt bowl and , with rapid cross - the - bowl strokes ,
倾斜 碗 和 , 和 迅速的 叉 - 这 - 碗 笔画 ,

倾斜碗，然后快速地横向击打碗壁，

[wɪp] [wɪð; wɪθ] [fɔ:rk] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smu:ð] [ænd; ənd] [θɪk] [laɪk] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd] [hoʊldz]
whip with fork until mixture is smooth and thick like whipped cream and holds
鞭 和 叉 直到 混合物 是 光滑的 和 厚的 喜欢 鞭打 奶油 和 持有

[sɔ:ft] [pi:ks] [wen] [fɔ:rk] [ɪz] ['lɪftɪd]
soft peaks when fork is lifted
柔软的 高峰 什么时候 叉 是 抬起

用叉子搅打至混合物光滑浓稠，像打发的奶油一样，提起叉子时能形成柔软的尖峰.....

[sɪft] ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [tə'geðər] ['ɑ:ntə] [sprɑɪ] ['mɪkstʃər] .
Sift flour and salt together onto Spry mixture .
筛 面粉 和 盐 一起 到 轻快 混合物 .

将面粉和盐一起筛入 Spry 混合物中。

[stɜ:r] ['kwɪkli] , [wɪð; wɪθ] [raʊnd] - [ðə; ði] - [boʊl] [stroʊks] , ['ɪntu:][ə; eɪ] [doʊ] [ðæt] [kɪŋz] [tə'geðər]
Stir quickly , with round - the - bowl strokes , into a dough that clings together
搅拌 迅速地 , 和 圆形的 - 这 - 碗 笔画 , 进入 一个 面团 那 黏附 一起

[ænd; ənd] “ [kli:nz] ” [ðə; ði] [boʊl]
and “ cleans ” the bowl
和 “ 清洁 ” 这 碗

快速搅拌，用绕碗一周的动作，直到面团成团并能将碗壁上的面糊“洗净”.....

[pɪk] [ʌp] [ænd; ənd] [wɜ:rk] ['ɪntu:][ə; eɪ] [smu:ð] [doʊ] ; [ʃeɪp] ['ɪntu:][ə; eɪ] [flæt] [raʊnd]
Pick up and work into a smooth dough ; shape into a flat round
挑选 向上 和 工作 进入 一个 光滑的 面团 ; 形状 进入 一个 平坦的 圆形的

取适量面团揉成光滑的面团，然后整形成扁平的圆形.....

[pʊt] [doʊ] [br'twi:n] [tu:] - - [skwer] [ʌv; əv] [wækst] ['peɪpər] [ænd; ənd] [roʊl] ['laɪtli] ['ɪntu:][ə; eɪ]
Put dough between two 12 ' squares of waxed paper and roll lightly into a
放 面团 之间 二 - - 正方形 的 打蜡 纸 和 卷 轻轻 进入 一个

['sɜ:rk(ə)l] [ə'baʊt] [saɪz] [ʌv; əv] ['peɪpər] .
circle about size of paper .
圆圈 关于 尺寸 的 纸 .

将面团放在两张 12 英寸见方的蜡纸中间，轻轻擀成一张与蜡纸大小相仿的圆形。

[pi:l] [ɔ:f] [tɑ:p] ['peɪpər] , [pleɪs] ['peɪstri] [ɪn] [naɪn] - [paɪ] [pæn] , ['peɪstri] [nekst] [tu:; tə] [pæn] .
Peel off top paper , place pastry in 9 ' pie pan , pastry next to pan .
果皮 离开 顶部 纸 , 地方 糕点 在 9 - 馅饼 平底锅 , 糕点 下一个 到 平底锅 .

撕掉上面的纸, 将酥皮放入 9 英寸的派盘中, 酥皮紧贴派盘边缘。

['kerfəli] [rɪ'mu:v] ['peɪpər] .
Carefully remove paper .
小心 消除 纸 .

小心地撕掉纸张。

[fɪt] ['peɪstri] ['ɪntu:] [pæn] , [trɪm] ½ - [brɪ'ɑ:nd] [pæn] , [tɜ:rn] [bæk] ['i:v(ə)n] [wɪð; wɪθ] [edʒ] [ʌv; əv] [pæn] , [flu:t] [rɪm] .
Fit pastry into pan , trim ½ ' beyond pan , turn back even with edge of pan , flute rim .
合身 糕点 进入 平底锅 , 修剪 ½ - 超过 平底锅 , 转动 后退 甚至 和 边缘 的 平底锅 , 长笛 轮缘 .

将酥皮放入烤盘中, 修剪掉烤盘外 ½ 英寸, 将酥皮边缘折回与烤盘边缘齐平, 捏出花边。

[prɪk] [ʃel] [ɔ:l] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [fɔ:rk]
Prick shell all over with fork
刺 壳 全部 超过 和 叉

用叉子在贝壳上戳满小孔.....

[beɪk] [ɪn] ['veri] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] (450°F .)
Bake in very hot oven (450°F .)
烤 在 非常 热的 烤箱 (450°F .)

在高温烤箱 (450°F/230°C) 中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] .
14 - 19 minutes .
- - - 分钟 .

14-19分钟。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['peɪstri] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] [naɪn] - [paɪ] [ʃel] .
Makes enough pastry for a 9 ' pie shell .
制作 足够的 糕点 为了 一个 9 - 馅饼 壳 .

可制作足够做一个9英寸派皮的酥皮。

[mə'reɪŋ]
MERINGUE
蛋白酥皮

蛋白霜

[ə; eɪ] ['hænsəm] [mə'reɪŋ] [ɪz] [ðə; ði] ['faɪn(ə)l] [tʌt] [ʌv; əv] ['flætəri] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['bju:tɪf(ə)l] [paɪ] .
A handsome meringue is the final touch of flattery to a beautiful pie .
一个 英俊的 蛋白酥皮 是 这 最终的 触碰 的 奉承 到 一个 美丽的 馅饼 .

漂亮的蛋白酥皮是对精美馅饼的锦上添花。

[hɪr] [ɪz] [ə; eɪ] ['resəpi] [wɪð; wɪθ] ['sevən] [sək'ses] ['si:kɪts] ['rɪt(ə)n] ['ɪntu:] [aɪ 'ti:] :
Here is a recipe with 7 success secrets written into it :
这里 是 一个 食谱 和 7 成功 秘密 书面 进入 它 :

这里有一个包含7个成功秘诀的配方：

[θri:] [eg] [waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

[sɪks] ['teɪbəl,spu:nz] [faɪn] ['grænjuleɪtɪd] ['ʊgər]
6 tablespoons fine granulated sugar
6 汤匙 美好的 颗粒状 糖

6汤匙细砂糖

[wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən][dʒu:s][ɔ:r] ½ ['ti:spu:n] vanilla1 .
1 **teaspoon** **lemon** **juice** **or** **½** **teaspoon** **vanilla** **1** .
1 茶匙 柠檬 汁 或者 ½ 茶匙 vanilla1 .

1茶匙柠檬汁或½茶匙香草精。

[bi:t] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd][draɪ] (['betər] ['vɑ:ljəm][ɪz] [əb'teɪnd] [ɪf] [waɪts] [ɑ:r; ər][nɑ:t] [tu:]
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **and** **dry** (**better** **volume** **is** **obtained** **if** **whites** **are** **not** **too**)
打 蛋 白人 直到 僵硬的 和 干燥 (更好的 体积 是 获得 如果 白人 是 不是 也
[kəʊld]) .
cold) .
寒冷的) .

将蛋白打发至硬挺干燥（如果蛋白不太冷，可以获得更好的体积）。

[tu:'tu:] . [eɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] — [wʌn] ['teɪblspu:n] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] — ['bi:tɪŋ] [wel] ['æftər] [i:t]
2 . **Add** **sugar** **gradually** — **1** **tablespoon** **at** **a** **time** — **beating** **well** **after** **each** .
2 . 添加 糖 逐步地 — 1 汤匙 在 一个 时间 — 殴打 出色地 后 每个
[ə'dɪ(ə)n] .
addition .
添加 .

2. 逐渐加入糖——一次加入 1 汤匙——每次加入后都要充分搅拌。

[kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] [pi:ks] [fɔ:rm] [wen] [eg] ['bi:tər] [ɪz] ['lɪftɪd] . [θri:] .
Continue **beating** **until** **stiff** **peaks** **form** **when** **egg** **beater** **is** **lifted** . **3** .
继续 殴打 直到 僵硬的 高峰 形式 什么时候 蛋 击打者 是 抬起 . 3 .
继续搅拌，直到提起打蛋器时蛋白霜能形成硬性发泡。3.

[eɪ di: 'di:] ['fleɪvərɪŋ] ([ðə; ði] [mə'ræŋ] [ʊd; jəd][hæv; həv]['fleɪvər][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] ['fɪlɪŋ]) . [fɔ:r]
Add **flavoring** (**the** **meringue** **should** **have** **flavor** **as** **well** **as** **the** **filling**) . **4** .
添加 调味 (这 蛋白酥皮 应该 有 味道 作为 出色地 作为 这 填充) . 4 .
.
:
.

加入调味料（蛋白霜和馅料都应该有味道）。4.

[spred] [mə'ræŋ] ['laɪtli] ['oʊvər] [ku:ld] ['fɪlɪŋ] [ɪn][paɪ] [ʃel] , ['meɪkɪŋ] [ʃɒr] [aɪ 'ti:] ['tʌtɪz] ['peɪstri]
Spread **meringue** **lightly** **over** **cooled** **filling** **in** **pie** **shell** , **making** **sure** **it** **touches** **pastry** .
传播 蛋白酥皮 轻轻 超过 冷却 填充 在 馅饼 壳 , 制作 当然 它 触摸 糕点
[rɪm][ɔ:l] [ə'raʊnd] .
rim **all** **around** .
轮缘 全部 大约 .

将蛋白霜轻轻涂抹在冷却后的馅料上，确保蛋白霜与派皮边缘完全贴合。

([ðɪs] ['hɛlpz] [prɪ'vent] ['ʃrɪŋkɪdʒ] .) [faɪv] .
(**This** **helps** **prevent** **shrinkage** .) **5** .
(这 帮助 防止 收缩 .) 5 .

（这有助于防止缩水。）5.

[meɪk] ['greɪsf(ə)l][swɜ:rlz][ɔ:r] [pi:ks] [ɪn][ðə; ði] [mə'ræŋ] [wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] ['teɪblspu:n] [ɔ:r]['spætʃələ] .
Make **graceful** **swirls** **or** **peaks** **in** **the** **meringue** **with** **back** **of** **tablespoon** **or** **spatula** .
制作 优美 漩涡 或者 高峰 在 这 蛋白酥皮 和 后退 的 汤匙 或者 抹刀 .
[sɪks] .
6 .
6 .

6. 用汤匙或抹刀的背面在蛋白霜上做出优美的漩涡或尖峰。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (325°F .) - - - ['mɪnɪts] , [ɔ:r][ʌn'tɪl] [mə'ræŋ] [ɪz][fɜ:rm][ænd; ənd] ['delɪkətli]
Bake **in** **slow** **oven** (**325°F** .) **25** - **30** **minutes** , **or** **until** **meringue** **is** **firm** **and** **delicately** .
烤 在 慢的 烤箱 (325°F .) - - - 分钟 , 或者 直到 蛋白酥皮 是 公司 和 轻柔地
[braʊn] . ['sevən] .
browned . **7** .
棕色 . 7 .

在低温烤箱（325°F）中烘烤 25-30 分钟，或直至蛋白霜变硬且呈浅棕色。7.

[let] [paɪ] [ku:l] [ɑ:n] [ræk] [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [dræft] .
Let pie cool on rack away from drafts .
让 馅饼 凉爽的 在 架子 离开 从 草稿 .

将馅饼放在架子上，远离通风口冷却。

[tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['ʃeɪpli] [paɪ] [ʃel] , ['fa:lʊʊ] [ðɪ:z] ['i:zi] [tek'ni:ks]
TO MAKE A SHAPELY PIE SHELL , FOLLOW THESE EASY TECHNIQUES
到 制作 一个 优美 馅饼 壳 , 跟随 这些 简单的 技术

想要做出形状完美的派皮，请遵循以下简单技巧

[fɪt] [dʊʊ] ['ɪntu:] [pæn] ; [trɪm] ['peɪstri] [wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [brɪ'ɑ:nd] [edʒ] [ʌv; əv] [pæn] .
Fit dough into pan ; trim pastry with scissors about 1 inch beyond edge of pan .
合身 面团 进入 平底锅 ; 修剪 糕点 和 剪刀 关于 1 英寸 超过 边缘 的 平底锅 .

将面团放入烤盘中；用剪刀将面皮修剪至超出烤盘边缘约 1 英寸处。

[tɜ:rn] [bæk] ['peɪstri] ; [ðen] [reɪz] [foʊld] , [pres] [ə'ɡenst] [paɪ] [pæn] , ['meɪkɪŋ] [stænd] - [ʌp] [rɪm] .
Turn back pastry ; then raise fold , press against pie pan , making stand - up rim .
转动 后退 糕点 ; 然后 增加 折叠 , 按 反对 馅饼 平底锅 , 制作 站立 - 向上 轮缘 .

将面皮翻折回去；然后提起折叠部分，压紧派盘，形成立起的边缘。

[fɔ:r; fər] [ə; eɪ] [roʊp] [rɪm] , [pɪntʃ] [wɪð; wɪθ] [θʌm] [ænd; ənd] [bent] ['fɔ:rɪŋɡər] , ['meɪkɪŋ] [ʃɑ:rp] [krɪmps] .
For a rope rim , pinch with thumb and bent forefinger , making sharp crimps .
为了 一个 绳索 轮缘 , 捏 和 拇指 和 弯曲 食指 , 制作 锋利的 压接 .

对于绳圈，用拇指和弯曲的食指捏紧，形成锋利的压痕。

[prɪk] [ʃel] [ɔ:l] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [fɔ:rk] .
Prick shell all over with fork .
刺 壳 全部 超过 和 叉 .

用叉子在贝壳上戳出小孔。

[beɪk] [ɪn] ['veri] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] . -
Bake in very hot oven (450°F .) 10 to 15 minutes . 20
烤 在 非常 热的 烤箱 (450°F .) - 到 - 分钟 . -

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤10至15分钟。

['bænbəri] [tɑ:ts]
Banbury Tarts
班伯里 蛋挞

班伯里馅饼

[tu:'tu:] [egz] , [wel] ['bi:tn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['si:did] ['reɪzɪnz] , [tʃɑ:pt]
1 cup seeded raisins , chopped
1 杯子 播种 葡萄干 , 切碎

杯去籽葡萄干，切碎

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊɡər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspu:n] [sɔ:ft] [bred] [krʌmz]
1 tablespoon soft bread crumbs
1 汤匙 柔软的 面包 面包屑

1汤匙软面包屑

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[tu:'tu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən][raɪnd]
2 tablespoons grated lemon rind
2 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

2汤匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] [ˈwɔːlnʌts] , [tʃɑ:pt]
¼ cup walnuts , chopped
¼ 杯子 核桃 , 切碎

¼ 杯核桃碎

¼ [ˈtiːspu:n] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

“ [ˈwɔːtər] - [wɪp] ” [ˈpaɪkrʌst] , [peɪdʒ] -
“ Water - Whip ” Piecrust , page 15
” 水 - 鞭 ” 派皮 , 页 -

“水打发”派皮，第15页

[mɪks][fɜːrst][eɪt] [ɪnˈɡriːdiənts]
Mix first 8 ingredients
混合 第一的 8 原料

将前8种原料混合.....

[roʊl] [doʊ] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] [eɪt] [faɪv] - [ˈsɜːrkl] .
Roll dough ⅛ ' thick and cut in eight 5 ' circles .
卷 面团 ⅛ - 厚的 和 切 在 八 5 - 界 .

将面团擀成⅛英寸厚，切成8个5英寸的圆片。

[fɪt] [ˈsɜːrkl] [ˈɪntuː][θriː] - [ˈmʌfɪn] [pænz] , [ˈpɪntʃɪŋ] [ˈɪntuː][ˈfluːtɪd] [rɪmz][æt; ət][tɑ:p] .
Fit circles into 3 ' muffin pans , pinching into fluted rims at top .
合身 界 进入 3 - 松饼 平底锅 , 捏 进入 凹槽 轮辋 在 顶部 .

将圆形面团放入 3 英寸的松饼模具中，捏紧顶部的褶皱边缘。

[fɪl] [wɪð; wɪθ][ˈreɪz(ə)n][ˈmɪkstʃər] .
Fill with raisin mixture .
充满 和 葡萄干 混合物 .

填入葡萄干混合物。

[pleɪs] [kʌt] - [aʊt] [ˈpeɪstri][stɑːr][ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] [i:tʃ] [tɑ:rt] .
Place cut - out pastry star on top of each tart .
地方 切 - 出去 糕点 星星 在 顶部 的 每个 酸 .

将切好的酥皮星星放在每个挞的顶部。

[ˈsprɪŋk(ə)l][stɑːrz][wɪð; wɪθ] [red] [ˈʊgər]
Sprinkle stars with red sugar
撒 明星 和 红色的 糖

用红糖撒在星星上.....

[beɪk] [ɪn][hɑ:t][ˈʌv(ə)n] (400°F .)
Bake in hot oven (400°F .)
烤 在 热的 烤箱 (400°F .)

在高温烤箱（400°F/204°C）中烘烤。

- - - [ˈmɪnɪts] [meɪks] [eɪt] [tɑ:ts] .
30 - 40 minutes **Makes 8 tarts .**
- - - 分钟 制作 8 蛋挞 .

30-40分钟.....可做8个挞。

[mɪns] [ˈtɜːnəʊvəz]
Mince Turnovers
剁碎 失误

肉馅馅饼

[ˈjuːz] [ˈresəpi] [fɔːr; fər] [ˈpaɪkrʌst] , [ˈpeɪdʒ] - [ˈɔːr] - .
Use recipe for Piecrust , page 15 or 16 .
使用 食谱 为了 派皮 , 页 - 或者 - .

请使用第 15 或 16 页的派皮配方。

[ˈroʊl] [ˈdoʊ] ⅓ - [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [faɪv] - [ˈsɜːrkl] .
Roll dough ⅓ ' thick and cut out 5 ' circles .
卷 面团 ⅓ - 厚的 和 切 出去 5 - 界 .

将面团擀成⅓英寸厚，然后切出5英寸的圆形。

[ɑːn] [wʌn] [hæf] [ʌv; əv] [iːt] [ˈsɜːrk(ə)] [pleɪs] [tuːˈtuː] [ˈterbəlˌspuːnz] [ˈmɪnsmiːt] .
On one half of each circle place 2 tablespoons mincemeat .
在 一 一半 的 每个 圆圈 地方 2 汤匙 肉馅 .

在每个圆的一半上放2汤匙肉馅。

[ˈmoɪs(ə)n] [edʒ] , [foʊld] [ˈpeɪstri] [ˈoʊvər] [ˈmɪnsmiːt] , [siːl] [edʒ] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] .
Moisten edge , fold pastry over mincemeat , seal edge with fork .
濡 边缘 , 折叠 糕点 超过 肉馅 , 海豹 边缘 和 叉 .

将面皮边缘沾湿，将面皮对折包住肉馅，用叉子封口。

[ˈprɪk] [ˈtɑːp] .
Prick top .
刺 顶部 .

刺破顶部。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] [ˈʌv(ə)n] (425°F .) - - - [ˈmɪnɪts] .
Bake in hot oven (425°F .) 10 - 15 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (425°F .) - - - 分钟 .

在高温烤箱（425°F）中烘烤 10-15 分钟。

[ˈmeɪks] [eɪt] - - .
Makes 8 - 10 .
制作 8 - - .

可做 8-10 个。

[ˈɡoʊldən] [eg] [ˈpeɪstri]
Golden Egg Pastry
金的 蛋 糕点

金蛋糕点

[ˈmɪks] [wʌn] [kʌp] [ˈsɪftɪd] [ˈɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər] [ænd; ənd] ½ [ˈtiːspuːn] [ˈsɔːlt] .
Mix 1 cup sifted all - purpose flour and ½ teaspoon salt .
混合 1 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉 和 ½ 茶匙 盐 .

将 1 杯过筛的通用面粉和 ½ 茶匙盐混合。

[ˈmeʒər] ⅓ [kʌp] [ˈspraɪ] .
Measure ⅓ cup Spry .
措施 ⅓ 杯子 轻快 .

量取 ⅓ 杯 Spry。

[ˈstep] [wʌn] [fɔːr; fər] [ˈtendərnəs] — [kʌt] [ɪn] [əˈbaʊt] ⅔ [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈspraɪ] [ʌnˈtɪl] [ˈfaɪn] [æz; əz] [ˈmiːl] .
Step 1 for Tenderness — cut in about ⅔ of the Spry until fine as meal .
步 1 为了 压痛 — 切 在 关于 ⅔ 的 这 轻快 直到 美好的 作为 一顿饭 .

第一步：将约 2/3 的 Spry 切碎，直至细如粉末。

[ˈstep] [tuːˈtuː] [fɔːr; fər] [ˈflɛkɪnəs] — [kʌt] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈspraɪ] [tuː; tə] [ˈsaɪz] [ʌv; əv] [lɑːrdʒ] [ˈpiːz] .
Step 2 for Flakiness — cut in remaining Spry to size of large peas .
步 2 为了 片状 — 切 在 其余的 轻快 到 尺寸 的 大的 豌豆 .

步骤 2：使酥脆——将剩余的 Spry 切成大豌豆大小。

[ˈeɪ diːˈdiː] [wʌn] [eg] , [ˈslɑːtli] [ˈbiːtn] , [ænd; ənd] [ˈmɪks] [ˈθɜːrəli] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈdoʊ] .
Add 1 egg , slightly beaten , and mix thoroughly into a dough .
添加 1 蛋 , 轻微地 被打败 , 和 混合 彻底 进入 一个 面团 .

加入1个打散的鸡蛋，充分搅拌成面团。

[ju:z][ɪn] ['meɪkɪŋ] [hɑ:t][ən] ['hɑ:rtɪ] [steɪk] [paɪ] , [peɪdʒ] - .
Use in making Hot N Hearty Steak Pie , page 12 .
使用 在 制作 热的 N 爽朗 牛排 馅饼 , 页 - .

用于制作热辣丰盛的牛排派，见第 12 页。

[tu:; tə] [fri:z] [paɪz] . . .
To Freeze Pies . . .
到 冻结 馅饼 . . .

如何冷冻馅饼.....

[naʊ] [ðə; ði][ˈmɪrəkl(ə)l][ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [paɪz] [wi:kz] [ə'hed] ,
Now the miracle of making pies weeks ahead ,
现在 这 奇迹 的 制作 馅饼 周 前方 ,

现在，提前几周制作馅饼的奇迹出现了。

['fri:zɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hoʊm] ['fri:zər] [ɔ:r][ðə; ði] ['fri:zər] ['sekʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ,
freezing them in a home freezer or the freezer section of a refrigerator ,
冷冻 他们 在 一个 家 冰箱 或者 这 冰箱 部分 的 一个 冰箱 ,

将它们冷冻在家用冰箱冰柜或冰箱冷冻室中。

[ænd; ənd][end'ʒʊɪŋ][ðem; ðəm] [freʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wen] [kən'vi:nɪənt] !
and enjoying them fresh from the oven when convenient !
和 享受 他们 新鲜的 从 这 烤箱 什么时候 方便的 !

方便的时候，还可以享用刚出炉的美味！

['feɪvərɪts] [fɔ:r; fər] ['fri:zɪŋ] [ɑ:r; ər] ['dʌb(ə)l] - [krʌst] [paɪz] [laɪk] ['æp(ə)l] , [ˈtʃeri] , [pi:tʃ] , [mɪns] , [ɔ:r]
Favorites for freezing are double - crust pies like apple , cherry , peach , mince , or
收藏夹 为了 冷冻 是 双倍的 - 地壳 馅饼 喜欢 苹果 , 樱桃 , 桃 , 剁碎 , 或者
['beri] ,
berry ,
浆果 ,

最适合冷冻的馅饼是双层皮馅饼，例如苹果馅饼、樱桃馅饼、桃子馅饼、肉馅馅饼或浆果馅饼。

[ˈɔ:lsoʊ] [di:p] - [dɪʃ] [fru:t][ænd; ənd] ['beri] [paɪz] .
also deep - dish fruit and berry pies .
还 深的 - 盘子 水果 和 浆果 馅饼 .

还有深盘水果和浆果派。

[paɪz][kæn; kən][bi:; bi]['frouz(ə)n] [ʌn'beɪkt] [ɔ:r] [beɪkt] .
Pies can be frozen unbaked or baked .
馅饼 能 是 冷冻 未烘焙的 或者 烘焙 .

馅饼可以生冻，也可以烤熟后冷冻。

[ɪf] ['frouz(ə)n] [ʌn'beɪkt] , [du:][nɑ:t][kʌt] [sti:m] [vents] [ɪn][tɑ:p] [krʌst] ; [ræp] [ɪn] ['mɔɪstʃər] - -
If frozen unbaked , do not cut steam vents in top crust ; wrap in moisture - vaporproof
如果 冷冻 未烘焙的 , 做 不是 切 蒸汽 通风口 在 顶部 地壳 ; 裹 在 水分 - -

[mə'tɪriəl] [ænd; ənd] [si:l] ;
material and seal ;
材料 和 海豹 ;

如果冷冻未烘烤，请勿在饼皮顶部切出蒸汽孔；用防潮材料包裹并密封；

['leɪb(ə)l] , [deɪt] , [ænd; ənd] [fri:z] .
label , date , and freeze .
标签 , 日期 , 和 冻结 .

贴上标签，注明日期，然后冷冻。

[tu:; tə] [θɔ:] , [rɪ'mu:v] ['ræpɪŋz] [ænd; ənd][kʌt] [smɔ:l] [sti:m] [vents] [ɪn][tɑ:p] [krʌst] .
To thaw , remove wrappings and cut small steam vents in top crust .
到 解冻 , 消除 包装 和 切 小的 蒸汽 通风口 在 顶部 地壳 .

解冻时，去掉包装，并在饼皮顶部切几个小孔以排出蒸汽。

[beɪk] [ɪn] 425°F . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] .
Bake in 425°F . oven for 65 - 70 minutes .
烤 在 425°F . 烤箱 为了 - - - 分钟 .

在 425°F 的烤箱中烘烤 65-70 分钟。

[ɪf] [paɪ][ɪz]['froʊz(ə)n] [beɪkt] , [let][paɪ] [kuːl] ['θɜːrəli] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃər] ,
If pie is frozen baked , let pie cool thoroughly at room temperature ,
如果 馅饼 是 冷冻 烘焙 , 让 馅饼 凉爽的 彻底 在 房间 温度 ,
如果派是冷冻烘焙的, 请让派在室温下彻底冷却。

[ðen] [ræp] [ɪn] ['moɪstʃər] - - [mə'tɪriəl] [ænd; ənd] [siːl] ; ['leɪb(ə)l] , [deɪt] , [ænd; ənd] [friːz] .
then wrap in moisture - vaporproof material and seal ; label , date , and freeze .
然后 裹 在 水分 - - 材料 和 密封 ; 标签 , 日期 , 和 冻结 .
然后用防潮防蒸汽材料包裹并密封; 贴上标签, 注明日期, 然后冷冻。

[tuː; tə] [θɔː] , [rɪ'muːv] ['ræpɪŋz] [frʌm; frəm]['froʊz(ə)n][paɪ][ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] 400°F . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər]
To thaw , remove wrappings from frozen pie and heat in 400°F . oven for
到 解冻 , 消除 包装 从 冷冻 馅饼 和 热 在 400°F . 烤箱 为了
- - - ['mɪnɪts] .
25 - 35 minutes .
- - - 分钟 .
要解冻, 请将冷冻派的包装去掉, 然后在 400°F 的烤箱中加热 25-35 分钟。

[paɪ] ['felz] [kæn; kən][biː; bi]['froʊz(ə)n] [ʌn'beɪkt] [ɔːr] [beɪkt] [ænd; ənd][keɪt][ɑːn][hænd][fɔːr; fər][juːz][æz; əz]
Pie shells can be frozen unbaked or baked and kept on hand for use as
馅饼 贝壳 能 是 冷冻 未烘焙的 或者 烘焙 和 保留 在 手 为了 使用 作为
['niːdɪd] .
needed .
需要 .
派皮可以生冻, 也可以烤好后冷冻保存, 需要时再取用。

[ɪf] [paɪ][ɪz]['froʊz(ə)n] [ʌn'beɪkt] , [aɪ 'tiː][ɪz] ['iːziə] [tuː; tə] [friːz] [aɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] ['ræpɪŋ] ,
If pie is frozen unbaked , it is easier to freeze it before wrapping ,
如果 馅饼 是 冷冻 未烘焙的 , 它 是 更轻松 到 冻结 它 前 包装 ,
如果派是生的, 冷冻起来的话, 最好先冷冻再包装。
[ðen] [ræp] [ɪ'mɪːdiətli] [ɪn] ['moɪstʃər] - - [mə'tɪriəl] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn] ['friːzər]
then wrap immediately in moisture - vaporproof material and store in freezer
然后 裹 立即地 在 水分 - - 材料 和 店铺 在 冰箱
然后立即用防潮防漏材料包裹, 放入冰箱冷冻保存.....

[tuː; tə] [θɔː] , [ʌn'ræp] [fel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] 450°F . ['ʌv(ə)n][faɪv] ['mɪnɪts] ;
To thaw , unwrap shell and bake in 450°F . oven 5 minutes ;
到 解冻 , 拆开 壳 和 烤 在 450°F . 烤箱 5 分钟 ;
解冻时, 打开外壳, 放入 450°F 的烤箱烘烤 5 分钟;

[fel] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
reprick shell and bake about 10 minutes longer .
重击 壳 和 烤 关于 - 分钟 更长 .
重新在饼皮上戳几个孔, 再烤约 10 分钟。

[ɪf] [paɪ] [fel] [ɪz]['froʊz(ə)n] [beɪkt] , [let][ðə; ði] [beɪkt] [fel] [kuːl] ['θɜːrəli] [æt; ət] [ruːm]
If pie shell is frozen baked , let the baked shell cool thoroughly at room
如果 馅饼 壳 是 冷冻 烘焙 , 让 这 烘焙 壳 凉爽的 彻底 在 房间
['temprətʃər; 'temprətʃər] ,
temperature ,
温度 ,
如果派皮是冷冻烘焙的, 请将烘烤好的派皮在室温下彻底冷却。

[ðen] [ræp] [ɪn] ['mɔɪstʃər] - - [mə'tɪriəl] [ænd; ənd] [si:l] ; ['leɪb(ə)l] , [deɪt] , [ænd; ənd] [fri:z] . .
then wrap in moisture - vaporproof material and seal ; label , date , and freeze . .
然后 裹 在 水分 - 材料 和 海豹 ; 标签 , 日期 , 和 冻结 . .
. .
: :
: :

然后用防潮材料包裹并密封；贴上标签，注明日期，冷冻保存.....

[tu:; tə] [θɔ:] , [li:v] [fel] [ræpt] [ænd; ənd][let][stænd][æt; ət] [ru:m] ['temprətʃər; 'temprətʃər][ɔ:r]
To thaw , leave shell wrapped and let stand at room temperature or
到 解冻 , 离开 壳 包装 和 让 站立 在 房间 温度 或者
[ʌn'ræp] [ænd; ənd] [hi:t] [ɪn] 400°
unwrap and heat in 400°
拆开 和 热 在 400°
解冻时，将外壳包裹好，放在室温下解冻；或者打开包装，放入204摄氏度的烤箱加热。

[ef] . ['ʌv(ə)n][faɪv] ['mɪnɪts] .
F . oven 5 minutes .
F . 烤箱 5 分钟 .

F. 烤箱 5 分钟。

[haʊ] [tu:; tə] “ [slɪp] ” [ə; eɪ] ['kʌstərd] [paɪ]
HOW TO “ SLIP ” A CUSTARD PIE
如何 到 “ 滑 ” 一个 蛋奶冻 馅饼

如何“偷吃”一个奶油馅饼

[fɔ:r; fər] ['kri:mi] ['kʌstərd][ænd; ənd][krɪsp] [krʌst] , [beɪk] [fel] [ænd; ənd] ['kʌstərd] ['seprətli] ([peɪdʒ] -
For creamy custard and crisp crust , bake shell and custard separately (page 10
为了 奶油状 蛋奶冻 和 脆 地壳 , 烤 壳 和 蛋奶冻 分别地 (页 -
) .
) :
) :

想要奶油蛋羹和酥脆的饼皮，请将饼皮和蛋羹分开烘烤（第 10 页）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's)

第2/2页

[ˈluːs(ə)n][ðə; ði] [kuːld] [ˈkʌstərd] , [ðen] [slaɪd][aɪ ˈtiː] [ˈkerfəli] [ˈɪntuː] [beɪkt] , [kuːld] [paɪ] [ʃel] . -
Loosen the cooled custard , then slide it carefully into baked , cooled pie shell . 21
松开 这 冷却 蛋奶冻 , 然后 滑动 它 小心 进入 烘焙 , 冷却 馅饼 壳 . -

将冷却后的蛋奶糊轻轻松开，然后小心地将其滑入烤好并冷却的派皮中。21

[gɪv] [jʊr; jər][paɪ][ə; eɪ] [ˈprɪti] [tɑ:p]
Give Your Pie A Pretty Top
给 你的 馅饼 一个 漂亮的 顶部

给你的馅饼加个漂亮的顶部

[ə; eɪ] [ˈprɪti] [tɑ:p][lendz] [dɪˈstɪŋkʃn] [tuː; tə] ˈeni[paɪ] , [biː; bi][aɪ ˈtiː][pleɪn][ɔ:r] ˈfænsi] .
A pretty top lends distinction to any pie , be it plain or fancy .
一个 漂亮的 顶部 借贷 区别 到 任何 馅饼 , 是 它 清楚的 或者 想要 .

漂亮的派皮能让任何派都显得与众不同，无论是普通的派还是精致的派。

[ə; eɪ] [ˈspɑ:rkliŋ] [gleɪz] [ˈgɪvz] [ə; eɪ] [tʌtʃ] [ʌv; əv] [ˈelɪgəns] [tuː; tə][ə; eɪ] [tu:] - [krʌst] [fru:t][paɪ]
A sparkling glaze gives a touch of elegance to a two - crust fruit pie
一个 闪闪发光 釉 给予 一个 触碰 的 优雅 到 一个 二 - 地壳 水果 馅饼

一层闪亮的釉料为双层酥皮水果派增添了一丝优雅气息.....

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gleɪzd] [tɑ:p] ,
To make a glazed top ,
到 制作 一个 釉面 顶部 ,

制作一个光滑的顶部，

[brʌʃ] [ðə; ði] [ʌnˈbeɪkt] [paɪ][wɪð; wɪθ] [ˈslɑ:tli] [ˈbiːtn] [eg] [waɪt] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)][wɪð; wɪθ] [ˈʊgər] ,
brush the unbaked pie with slightly beaten egg white and sprinkle with sugar ,
刷子 这 未烘焙的 馅饼 和 轻微地 被打败 蛋 白色的 和 撒 和 糖 ,
[ðen] [beɪk]
then bake
然后 烤

在未烘烤的派皮上刷一层略微打散的蛋清，撒上糖，然后烘烤.....

[fɔ:r; fər][æn; ən][ˈekstrə] - [braʊn] [krʌst] , [brʌʃ] [ðə; ði][tɑ:p] [krʌst] [bɪˈfɔ:r] [ˈbeɪkɪŋ] [wɪð; wɪθ][mɪlk][ɔ:r] [laɪt]
For an extra - brown crust , brush the top crust before baking with milk or light
为了 一个 额外的 - 棕色的 地壳 , 刷子 这 顶部 地壳 前 烘烤 和 牛奶 或者 光
[kri:m] ,
cream ,
奶油 ,

想要饼皮颜色更深，可以在烘烤前在饼皮表面刷上牛奶或淡奶油。

[ðen] [ˈsprɪŋk(ə)][wɪð; wɪθ] [ˈʊgər] .
then sprinkle with sugar .
然后 撒 和 糖 .

然后撒上糖。

[ˈlætɪs] [ænd; ənd][ˈoʊpən][tɑ:ps]
Lattice and Open Tops
格子 和 打开 最高额

格子和敞篷

[ˈlætɪs] - [tɑ:p][fru:t][paɪz][wɪð; wɪθ][ˈkʌlərf(ə)l][dʒu:sɪz][ˈbʌbəlɪŋ, ˈbʌblɪŋ][ʌp] [θru:] [ˈɡoʊldən][strips][ʌv; əv]
Lattice - top fruit pies with colorful juices bubbling up through golden strips of
格子 - 顶部 水果 馅饼 和 丰富多彩的 果汁 冒泡 向上 通过 金的 条状物 的
[ˈpeɪstri][ɑ:r; əɹ][ˈɔ:lweɪz][ə; eɪ] [ˈfeɪvərɪt]
pastry are always a favorite : : : :
糕点 是 总是 一个 最喜欢的 : : : :
酥皮层层叠叠，五彩缤纷的果汁汩汩流出，格子状的水果派总是深受人们喜爱.....

[ðə; ði] [ˈnæroʊ] [ˈpeɪstri] [strips] [kæn; kən][bi:; bi][kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈpeɪstri] [wi:l] [ɔ:r] [ɑ:rp] - [ˈpɔɪntɪd]
The narrow pastry strips can be cut with a pastry wheel or sharp - pointed
这 狭窄的 糕点 条状物 能 是 切 和 一个 糕点 车轮 或者 锋利的 - 尖
[naɪf]
knife : : : :
刀 : : : :
可以用滚轮刀或尖刀将细长的面皮切成条状.....

[fɔ:r; fər][ə; eɪ] [ˈtreɪlɪs] [tɑ:p] ,
For a trellis top ,
为了 一个 棚架 顶部 ,
对于格子顶棚来说，
[ðə; ði] [strips] [ɑ:r; əɹ] [ˈtwɪstɪd] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:r; əɹ][leɪd] [əˈkrɔ:s] [ðə; ði] [ˈfɪlɪŋ] ([ˈtʃeri] [ˈtreɪlɪs] [paɪ] , [peɪdʒ]
the strips are twisted as they are laid across the filling (Cherry Trellis Pie , page
这 条状物 是 扭曲 作为 他们 是 铺设 穿过 这 填充 (樱桃 棚架 馅饼 , 页
[naɪn])
9) : : : :
9)

将面条扭转后铺在馅料上（樱桃格子派，第9页）
[fɔ:r; fər][ə; eɪ][ˈwoʊv(ə)n] [ˈlætɪs] [tɑ:p] , [wi:v] [ðə; ði] [strips] [ˈoʊvər][ænd; ənd][ˈʌndər][wʌn] [əˈnʌðər]
For a woven lattice top , weave the strips over and under one another : : : :
为了 一个 编织 格子 顶部 , 编织 这 条状物 超过 和 在下面 一 其他 : : : :
如果要编织格子桌面，就把布条一层层地交叠编织.....

[fɔ:r; fər][ə; eɪ] [ˈkrɪs,kɹɔ:s] [tɑ:p] , [leɪ] [ə; eɪ][fɜ:rst][set][ʌv; əv][ˈsev(ə)n] [strips] [əˈkrɔ:s] [ðə; ði] [ˈfɪlɪŋ] ,
For a crisscross top , lay a first set of seven strips across the filling ,
为了 一个 交错 顶部 , 躺 一个 第一的 放 的 七 条状物 穿过 这 填充 ,
如果想要做出十字交叉的顶部，首先在馅料上铺上七条面条，
[ðen] [leɪ] [ə; eɪ][ˈsekənd][set][ˈoʊvər][ðem; ðəm] , [ˈmerkɪŋ] [ˈdaɪmənd] [ˈʃeɪps] [ɑ:n][ðə; ði] [ˈfɪlɪŋ]
then lay a second set over them , making diamond shapes on the filling : : : :
然后 躺 一个 第二 放 超过 他们 , 制作 钻石 形状 在 这 填充 : : : :
然后上面铺上第二层，在填充物上形成菱形.....

[fɔ:r; fər][ə; eɪ][ˈspɑɪrəl][tɑ:p] ,
For a spiral top ,
为了 一个 螺旋 顶部 ,
对于螺旋状陀螺，
[əˈreɪndʒ] [strips] [ɑ:n] [ˈfɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][ˈspɑɪrəl] [ɪˈfekt] [baɪ] [ˈsta:tɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][ˈsentər][ænd; ənd] [ˈtwɪstɪŋ]
arrange strips on filling in a spiral effect by starting at the center and twisting
安排 条状物 在 填充 在 一个 螺旋 影响 经过 开始 在 这 中心 和 扭曲
[ænd; ənd][ˈwaɪndɪŋ] [əˈraʊnd][ðə; ði][tɑ:p][sɪks][taɪmz] ([ˌkɔ:rəˈneɪʃn] [pi:tʃ] [paɪ] ,
and winding around the top six times (Coronation Peach Pie ,
和 绕线 大约 这 顶部 六 时代 (加冕礼 桃 馅饼 ,
将面条以螺旋状排列在馅料上，从中心开始，绕顶部扭转缠绕六圈（加冕桃子派，

[peɪdʒ] -)
page 11) : : : :
页 -)
第 11 页)

[ə; eɪ][hɪt] - [ænd; ənd] - [mɪs] [tɑ:p] [ˈɔfə-z] [ˈpli:zɪŋ] [ˈkɒntræsts][ɑ:n][ə; eɪ] [pru:n] [ɔ:r][ˈreɪz(ə)n][paɪ] .
A hit - and - miss top offers pleasing contrasts on a prune or raisin pie .
一个 打 - 和 - 错过 顶部 优惠 令人愉悦 对比 在 一个 修剪 或者 葡萄干 馅饼 .
葡萄干或李子派上点缀着参差不齐的酥皮，能形成令人愉悦的对比。

[dʒʌst][kʌt] [ˈmeni] [ˈlɪt(ə)l] [ɑ:d] - [ˌeɪpt] [ˈbɪts][ʌv; əv][ˈpeɪstri][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈtrɪmɪŋz] [ænd; ənd]
Just cut many little odd - shaped bits of pastry from the trimmings and
只是 切 许多 小的 奇怪的 - 形状 比特 的 糕点 从 这 装饰 和
[ˈskætər][ðəm; ðəm][ˈoʊvər][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈfɪlɪŋ] [bɪˈfɔ:r] [ˈbeɪkɪŋ]
scatter them over the top of the filling before baking
分散 他们 超过 这 顶部 的 这 填充 前 烘烤
只需将剩余的酥皮切成许多形状不规则的小块，然后在烘烤前撒在馅料上面即可.....

[ˌwɪpt] [kri:m] [meɪks] [ˈglæməərəs] [ˈtɒpɪŋz] [ɑ:n][sɔ:ft][paɪz] ,
Whipped cream makes glamorous toppings on soft pies ,
鞭打 奶油 制作 魅力四射 配料 在 柔软的 馅饼 ,
鲜奶油是松软馅饼上非常漂亮的装饰。

[ɪˈspeʃəli] [wen] [ˈæksentɪd][wɪð; wɪθ][drɪfts][ʌv; əv][ˈgreɪtɪd] [freɪ] [ˈkəʊkənʌt][ænd; ənd] [kə:lz] [ʌv; əv]
especially when accented with drifts of grated fresh coconut and curls of
尤其 什么时候 重音 和 漂移 的 磨碎的 新鲜的 椰子 和 卷发 的
[ˌeɪvd] [ˈtʃɔ:klət] ([ˈri:gl] [kri:m] - [ɑ:n] - [ˈtʃɔ:klət] [paɪ] ,
shaved chocolate (Regal Cream - on - Chocolate Pie ,
剃光 巧克力 (尊贵 奶油 - 在 - 巧克力 馅饼 ,
尤其是当上面点缀着新鲜的椰丝和巧克力碎屑时（例如 Regal 奶油巧克力派），

[ˌpeɪdʒ][wʌn])
page 1) : : : :
页 1)
第 1 页)。.....

[ɔ:r] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈsnəʊi] [rʌf] [ʌv; əv] [ˌwɪpt] [kri:m] [baɪ] [ˈdra:pɪŋ] [ˈti:spu:n,fʊl] [ʌv; əv] [kri:m] [əˈraʊnd]
Or make a snowy ruff of whipped cream by dropping teaspoonfuls of cream around
或者 制作 一个 下雪的 粗糙 的 鞭打 奶油 经过 下降 茶匙 的 奶油 大约
[ðə; ði][rɪm][ʌv; əv][ðə; ði][paɪ] ,
the rim of the pie ,
这 轮缘 的 这 馅饼 ,
或者，用茶匙将鲜奶油滴在派的边缘，做出雪花般的奶油花边。

[ðən] [ˈgɑ:rnɪʃ] [æz; əz] [ˌʊʊn] [ɪn] [ˈdri:mi] [bəˈnænə] [kri:m] [paɪ] , [ˌpeɪdʒ][ˈfaɪv] .
then garnish as shown in Dreamy Banana Cream Pie , page 5 .
然后 装饰 作为 所示 在 梦幻般的 香蕉 奶油 馅饼 , 页 5 .
然后按照“梦幻香蕉奶油派”第 5 页所示进行装饰。

[ˈdekəreɪtɪv] [sti:m] [vents]
Decorative Steam Vents
装饰性的 蒸汽 通风口
装饰性蒸汽通风口

[smɔ:l] [slɪts][ɔ:r] [ˈʌðər] [ˈoʊpənɪŋz] [mʌst; məst][bi:; bi] [meɪd] [ɪn] [kloʊzd] [paɪz][ɪn][ˈɔ:rdər][tu:; tə][let] [sti:m]
Small slits or other openings must be made in closed pies in order to let steam
小的 缝隙 或者 其他 开口 必须 是 制成 在 关闭 馅饼 在 命令 到 让 蒸汽
[ɪˈskeɪp] [ˈdʊrɪŋ] [ˈbeɪkɪŋ] .
escape during baking .
逃脱 期间 烘烤 .
为了让蒸汽在烘烤过程中逸出，必须在封闭的馅饼上开一些小口或其他开口。

[ðɪ:z] [kæn; kən][bi:; bi] [ɪkˈstri:mli] [əˈtræktɪv] [ænd; ənd][ɪn] [ˈhɑ:rməni] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][paɪ] [ˈfɪlɪŋ] .
These can be extremely attractive and in harmony with the pie filling .
这些 能 是 极其 吸引人的 和 在 和谐 和 这 馅饼 填充 .
这些装饰品非常吸引人，而且与馅饼馅料也很搭。

[fɔːr; fər][ɪɡˈzæmp(ə)] , [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] [krʌst] [ʌv; əv][ə; eɪ][fruːt][paɪ] ,
For example , on the top crust of a fruit pie ,
为了 例子 , 在 这 顶部 地壳 的 一个 水果 馅饼 ,
例如, 在水果派的上层酥皮上,

[prɪk] [ɔːr][kʌt][ðə; ði][ˈaʊtˌlaɪnz][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] [juːst] , [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈæplz] , [ˈpiːtʃɪz] , [ɔːr] [plʌmz] . .
prick or cut the outlines of the fruit used , such as apples , peaches , or plums . .
刺 或者 切 这 概述 的 这 水果 用过的 , 这样的 作为 苹果 , 桃子 , 或者 李子 . .
. .
: :
. .
用叉子或刀在水果（例如苹果、桃子或李子）上划出轮廓.....

[æn; ən] [ˈɪntrəstɪŋ] [ˈtʃeri] [paɪ][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [eɪt] [hæf] - [ɪntʃ] [hoʊlɪz][ɪn][ðə; ði]
An interesting cherry pie can be made by cutting eight half - inch holes in the
一个 有趣的 樱桃 馅饼 能 是 制成 经过 切割 八 一半 - 英寸 孔 在 这
[tɑːp] [krʌst] [tuː; tə] [,reprɪˈzent] [ˈtʃeriːz] .
top crust to represent cherries .
顶部 地壳 到 代表 樱桃 .
在派皮顶部切出八个半英寸的小孔来代表樱桃，就能做出一个有趣的樱桃派。

[fɔːr; fər] [stemz] , [kʌt] [slɪts]
For stems , cut slits : : : :
为了 茎 , 切 缝隙 : : : :
对于茎部，切开切口.....

[tuː; tə] [ˈpɜːrsənəlaɪz] [ə; eɪ][paɪ] , [prɪk] [ðə; ði][ɪˈniʃəls] [ʌv; əv][ðə; ði][wʌn][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [ˈɑːnər]
To personalize a pie , prick the initials of the one you wish to honor : : : :
到 个性化 一个 馅饼 , 刺 这 首字母 的 这 一 你 希望 到 荣誉 : : : :
想要制作个性化的馅饼，只需在馅饼上戳出你想纪念的人的姓名首字母即可.....

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [ˈkrɪsməs] [mɪns] [paɪ] , [roʊl][ðə; ði][tɑːp] [krʌst] , [ænd; ənd][kʌt][wɪð; wɪθ] [smɔːl] [ˈkrɪsməs]
For a Christmas mince pie , roll the top crust , and cut with small Christmas
为了 一个 圣诞节 剁碎 馅饼 , 卷 这 顶部 地壳 , 和 切 和 小的 圣诞节
[triː] [ˈkʌtər] ,
tree cutter ,
树 刀具 ,
做圣诞肉馅饼时，将上层酥皮卷起，然后用小圣诞树形状的模具切出形状。

[ˈmeɪkɪŋ] [faɪv] [triːz] [ænd; ənd] [ˈpɔɪntɪŋ] [ðə; ði][tɪps][ʌv; əv][ðə; ði] [triːz] [tuː; tə][ðə; ði][rɪm][ʌv; əv][ðə; ði][paɪ]
making 5 trees and pointing the tips of the trees to the rim of the pie
制作 5 树木 和 指向 这 尖端 的 这 树木 到 这 轮缘 的 这 馅饼
. :
画出 5 棵树，并将树梢指向馅饼的边缘。

[ðə; ði] [triːz] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi][kʌt] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] — [ˈmɪrli] [ˈaʊtlaɪnd] .
The trees should not be cut out of the dough — merely outlined .
这 树木 应该 不是 是 切 出去 的 这 面团 — 仅仅 概述 .
树木不应该从面团上切出来——只需勾勒出轮廓即可。

[brʌʃ] [ðə; ði] [triːz] [wɪð; wɪθ] [eg] [waɪt] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)][wɪð; wɪθ] [red] [ˈʃʊɡər] .
Brush the trees with egg white and sprinkle with red sugar .
刷子 这 树木 和 蛋 白色的 和 撒 和 红色的 糖 .
在树干上刷一层蛋清，撒上红糖。

[ˈpɜːrki] [ˈpeɪstri] [kʌt] - [aʊts]
Perky Pastry Cut - outs
活泼的 糕点 切 - 出局
俏皮的糕点切片

[ˈɪntrəstɪŋ] [ˈpeɪstri] [kʌt] - [aʊts] , [sʌt] [æz; əz] [fru:ts] , [ˈberɪz] , [li:vz] , [ˈtʃɪkɪnz] , [bɜ:rdz] ,
Interesting pastry cut - outs , such as fruits , berries , leaves , chickens , birds ,
有趣的 糕点 切 - 出局 , 这样的 作为 水果 , 浆果 , 树叶 , 鸡 , 鸟类 ,
造型有趣的糕点, 例如水果、浆果、树叶、小鸡、鸟类等。

[ænd; ənd][ðə; ði][laɪk][kæn; kən][bi:; bi] [əˈplaɪd] [tu:; tə][paɪ][tɑ:ps][wɪð; wɪθ] [ˈhæpi] [ɪˈfekts] ([si:] [ðə; ði]
and the like can be applied to pie tops with happy effects (see the
和 这 喜欢 能 是 应用 到 馅饼 最高额 和 快乐的 效果 (看 这
[ˈklʌstər] [ʌv; əv] [ˈblu:berɪz] [ænd; ənd] [li:vz] [ɑ:n][ðə; ði] [di:p] - [dɪ] [ˈblu:beri] [paɪ] ,
cluster of blueberries and leaves on the Deep - Dish Blueberry Pie ,
簇 的 蓝莓 和 树叶 在 这 深的 - 盘子 蓝莓 馅饼 ,
类似的方法也可以应用到馅饼顶部, 产生令人愉悦的效果 (参见深盘蓝莓馅饼上的蓝莓和叶子簇)。

[peɪdʒ][tu:ˈtu:])
page 2)
页 2)
第 2 页)

[ðə; ði] [ʌnˈbeɪkt] [ˈpeɪstri] “ [ˈpætʃɪz] ” [ɑ:r; ər][leɪd][ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] [krʌst] [brɪˈfɔ:r] [ˈbeɪkɪŋ] [ænd; ənd]
The unbaked pastry “ patches ” are laid on the top crust before baking and
这 未烘焙的 糕点 “ 补丁 ” 是 铺设 在 这 顶部 地壳 前 烘烤 和
[brʌʃt] [wɪð; wɪθ] [ʌnˈbi:tɪn] [eg] [waɪt] [ɔ:r][mɪlk]
brushed with unbeaten egg white or milk
刷过 和 不败 蛋 白色的 或者 牛奶
烘烤前, 将未烘焙的酥皮“片”铺在派皮顶部, 并刷上未打发的蛋清或牛奶.....

[ˈtaɪni][ˈpeɪstri][stɑ:rz] , [ˈhɑ:rts] ,
Tiny pastry stars , hearts ,
微小的 糕点 明星 , 心 ,
小小的糕点星星、心形

[ɔ:r] [ˈkresnts] [kæn; kən][bi:; bi] [beɪkt] [ænd; ənd] [əˈreɪndʒd] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ə; eɪ] [ɪˈfɑ:n] [paɪ]
or crescents can be baked and arranged on the top of a chiffon pie
或者 新月 能 是 烘焙 和 安排 在 这 顶部 的 一个 薄纱 馅饼
或者可以将新月形面包烤熟, 摆放在戚风馅饼的顶部.....

[fɔ:r; fər][ðə; ði][ˈhɑ:lədeɪz] ,
For the holidays ,
为了 这 假期 ,
假期期间,

[ˈkrɪsməs] [tri:z] [ɔ:r] [ˈbelz] [kæn; kən][bi:; bi][kʌt] [aʊt] [ʌv; əv] [ˈpeɪstri] [ænd; ənd] [leɪd] [əˈtɑ:p] [ðə; ði] [ʌnˈbeɪkt]
Christmas trees or bells can be cut out of pastry and laid atop the unbaked
圣诞节 树木 或者 铃铛 能 是 切 出去 的 糕点 和 铺设 顶部 这 未烘焙的
[ˈfɪlɪŋ] .
filling .
填充 .
可以将酥皮切出圣诞树或铃铛形状, 放在未烘烤的馅料上。

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记
转录者注释

[ˈsaɪləntli] [kəˈrektɪd] [ə; eɪ] [fju:] [ˈtaɪpəʊs] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .
默默地改正了几处拼写错误。

听书破万卷

开口如有神

